

Cookies gingerbread man



Vous connaissez tous je suppose les biscuits gingerbread ! Eh bien dans le livre "cheese-cakes, brownies, cookies & Co" ils sont contournés en cookies, ce qui les rends encore pluus gourmand ! Et bien évidemment irrésistible ! Ces cookies plairont énormément en cadeau en gourmand !

Pour environ 12 cookies

Ingrédients:

120g de beurre mou

120g de sucre roux en poudre

90g de miel

1 oeuf

220g de farine tamisée

1c. à café de mélange quatre-épices

1c. à café de gingembre moulu

5g de levure chimique

Pour décorer:

50g de chocolat noir

Préparation:

Préchauffez le four à 160°C (th.5-6).

Battez ensemble le beurre, le miel et le sucre roux jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajoutez l'oeuf et battez de nouveau.

Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure et les épices ensemble, puis incorporez-les au mélange précédent. Si la préparation est trop molle pour être mise en boule, réservez-la au réfrigérateur pendant environ 15min.

Fractionnez la pâte en boule de 50g et posez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant bien les unes des autres.

Enfournez et faites cuire pendant 18min, puis laissez-les refroidir sur la plaque.

Faites fondre le chocolat au four à micro-ondes pendant 1min. Versez-le dans un cône à pâtisserie et décorez les cookies selon vos envies !