

ANIMATION PÂTISSERIE

PEPPERKAKER



INGRÉDIENTS

300g de beurre
300g de sucre
1/2 cuillère à café de clous de girofle moulus
2 cuillères à café de gingembre moulu
2 cuillères à café de poivre
2 cuillères à café de cannelle moulue
3 décilitres de sirop noir
2 œufs
4 cuillères à café de bicarbonate de soude
900g de farine



GLAÇAGE

250g de sucre glace
1 blanc d'œuf
1/2 cuillère à café de jus de citron

RECETTE

Mélanger le beurre, le sirop et le sucre dans une casserole. Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajouter les clous de girofle, le gingembre, le poivre et la cannelle et bien mélanger.

Retirer la casserole du feu et laisser légèrement refroidir le mélange. Incorporer les œufs.

Ajouter le bicarbonate de soude et tamiser la farine. Mélanger le tout en une pâte lisse. La pâte doit être assez molle et collante, elle va beaucoup se raffermir en refroidissant !

Verser la pâte dans un bol et saupoudrer un peu de farine sur le dessus. Couvrir d'un film plastique et mettre la pâte au frigo pendant quelques heures, de préférence toute la nuit.

Couper un morceau de pâte. Remettre le reste de la pâte au réfrigérateur. Pétrir soigneusement la pâte. Ajouter un peu de farine si elle vous semble trop molle.

Étaler la pâte à environ 3 mm d'épaisseur. C'est plus facile quand la pâte est molle comme de la pâte à modeler. Découper des pains d'épices et les transférer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Récupérer le reste de pâte et la mettre au frais. Découper un autre morceau de pâte et répéter l'opération. La pâte devient difficile à travailler lorsqu'elle devient trop chaude, elle peut donc reposer à nouveau au réfrigérateur.

Cuire les gâteaux au centre du four à 175 °C pendant environ 10 minutes. Refroidir complètement les gâteaux sur une grille.

Mélanger le sucre glace, le blanc d'œuf et le jus de citron pour obtenir un glaçage épais et décorer les gâteaux.