

Activité culinaire : Biscuits aux épices

Ingrédients :

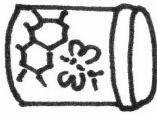
90 gr. de beurre



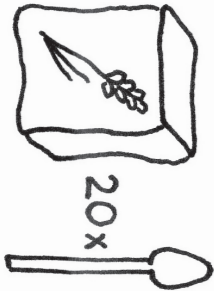
30 gr. de sucre



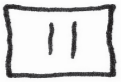
80 gr. de miel



200 gr. de farine



1 sachet de poudre à lever



Epices :



1 c.c. de cannelle en poudre



1/2 c.c. de cardamome



1 pincée de clou de girofle



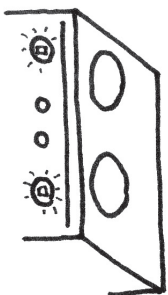
Activité culinaire : Biscuits aux épices

Matériel :

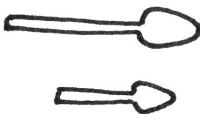
une casserole



la cuisinière



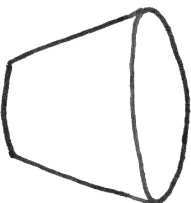
une cuillère à soupe



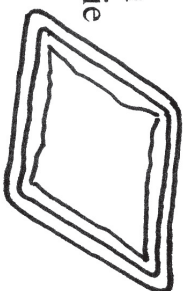
une cuillère à café



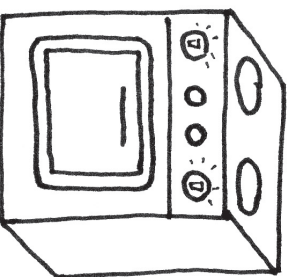
un plat



une plaque à gâteau
du papier à pâtisserie



le four

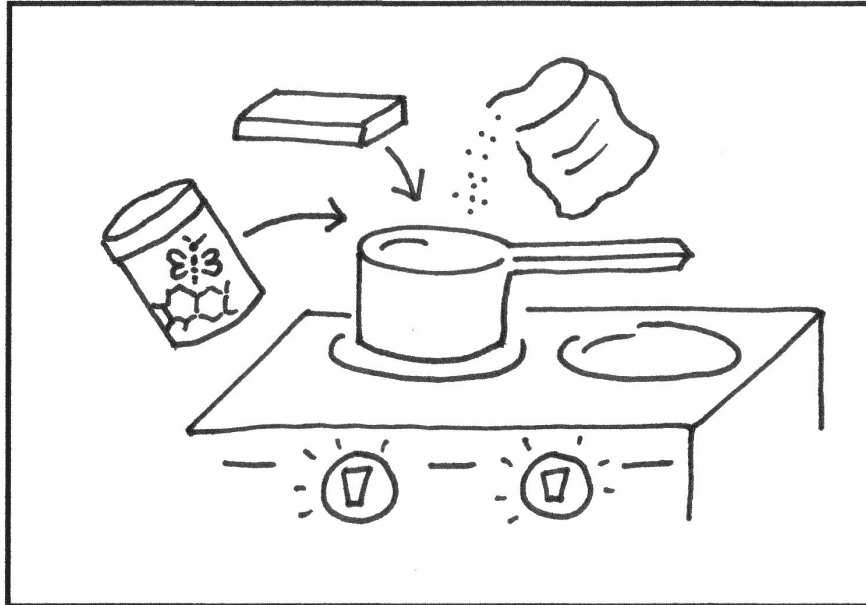


Activité culinaire: Biscuits aux épices

EE - 3P

Déroulement de la recette :

1. Faire fondre le miel, le beurre et le sucre.

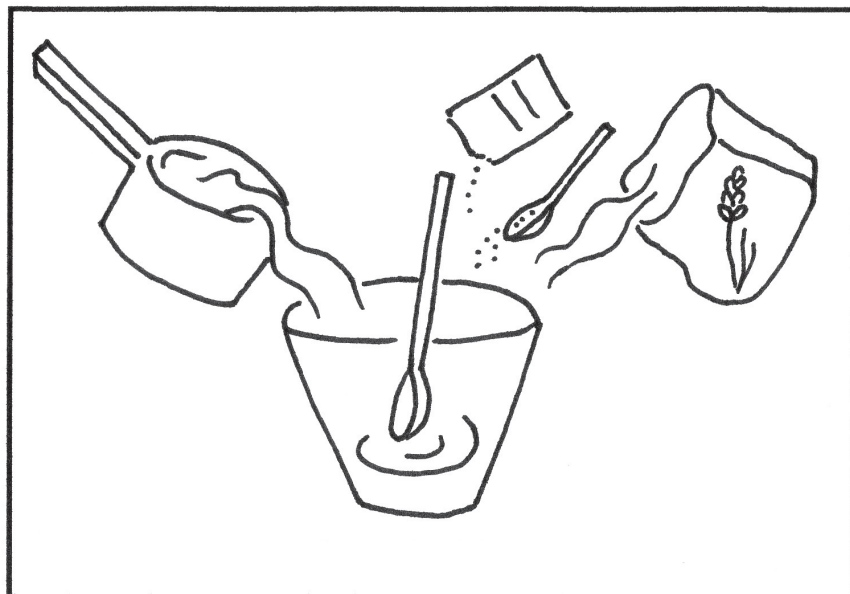


Activité culinaire: Biscuits aux épices

EE - 3P

Déroulement de la recette :

2. Ajouter la poudre à lever, les épices et la farine; mélanger.

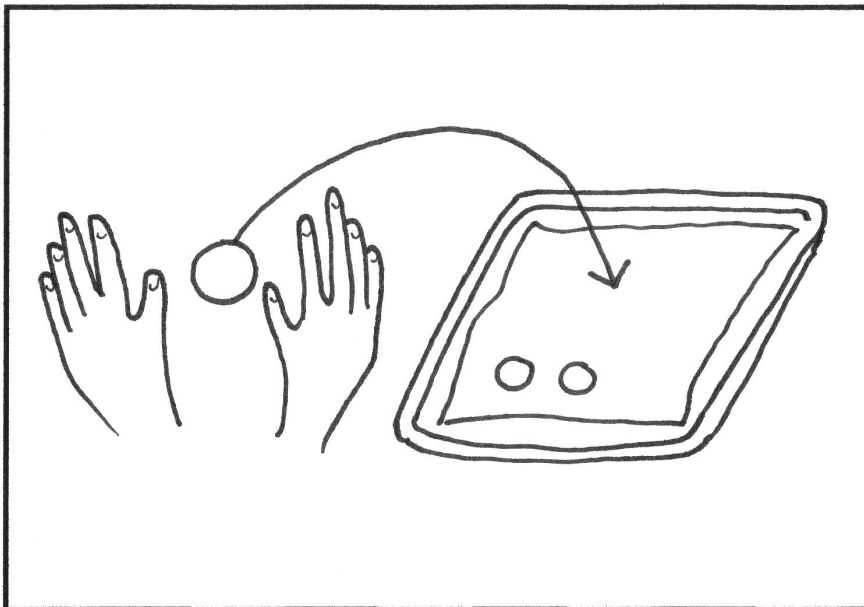


Activité culinaire: Biscuits aux épices

EE - 3P

Déroulement de la recette :

3. Former des boules et les poser sur la plaque à gâteau.



Activité culinaire: Biscuits aux épices

EE - 3P

Déroulement de la recette :

4. Faire cuire pendant 20 minutes dans le four chauffé à 150 degrés.

