

Biscuits végétaliens au gingembre

Ces biscuits végétaliens au gingembre sont moelleux, délicatement épicés et débordants de saveurs festives. Ils sont parfaits pour être décorés ou dégustés dès leur sortie du four.

Ingrédients

- 2 ¼ tasses de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à soupe de gingembre moulu
- 1 cuillère à thé de cannelle
- ¼ cuillère à thé de muscade
- ¼ cuillère à thé de clous de girofle
- ½ tasse de beurre végétalien, ramolli
- ½ tasse de cassonade
- ⅓ tasse de mélasse
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 2 à 3 cuillères à soupe de lait végétal (selon les besoins)



Instructions

1. Dans un bol moyen, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le sel, le gingembre, la cannelle, la muscade et les clous de girofle.
2. Dans un grand bol, mélangez le beurre végétalien et la cassonade jusqu'à obtenir une texture lisse et mousseuse.

3. Ajoutez la mélasse et l'extrait de vanille au mélange beurre-cassonade, puis mélangez jusqu'à obtenir une texture homogène.
4. Ajoutez progressivement les ingrédients secs au mélange humide, en remuant jusqu'à obtenir une pâte. Si la pâte est trop sèche, ajoutez une cuillère à soupe de lait végétal à la fois jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
5. Façonnez la pâte en boule, enveloppez-la dans du film plastique ou du papier sulfurisé et laissez-la refroidir au réfrigérateur pendant au moins une heure.
6. Préchauffez le four à 175 °C (350 °F) et recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
7. Sur une surface légèrement farinée, abaissez la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 6 mm.
8. Découpez des biscuits à l'aide de vos moules à biscuits préférés et disposez-les sur la plaque à pâtisserie préparée.
9. Faites cuire au four pendant 8 à 10 minutes, selon que vous préférez des biscuits moelleux ou croustillants.
10. Laissez les biscuits refroidir complètement sur une grille avant de les décorer avec un glaçage végétalien, ou dégustez-les tièdes pour une texture moelleuse et fondante.