



BISCUITS EPICES AU CHOCOLAT BLANC



Pour 48 biscuits : 390g de farine, 6g de bicarbonate de soude, 6g de sel, 6g de cannelle moulue, 5g de gingembre moulu, 1.5g de clous de girofle moulus ou 1cc bombée d'épices à pain d'épices, 290g de beurre pommade, 250g de cassonade ou de muscovado, 100g de sucre semoule, 2 gros œufs et 1 gros jaune, 6g d'extrait naturel de vanille, 8cl de mélasse ou de miel, 280g de chocolat blanc grossièrement haché, un flexipat de 30 x 40cm.

Préchauffez le four à 180°. Tamisez la farine, le bicarbonate, le sel et les épices. Créméz 3min à vitesse moyenne dans la cuve du robot et à la feuille -le fouet plat- les sucres et le beurre pommade, vous devez obtenir un mélange mousseux. Sans modifier la vitesse ajoutez en une seule fois les œufs et le jaune, puis l'extrait de vanille et enfin la mélasse. Réduisez au maximum la vitesse et incorporez la farine. En dernier ajoutez le chocolat blanc. Étalez la pâte obtenue en couche uniforme sur le flexipat et enfournez 30 min environ, les bords doivent être dorés. Laissez refroidir. Démoulez en retournant le flexipat sur une feuille de papier cuisson, égalisez les bords si nécessaire puis découpez des carrés de 5cm de côté.