

Délices aux épices (gâteaux sucrés)

- 220 g de farine
- 180 g de cassonade ou sucre roux (avec des grains, pas en poudre fine)
- 75 g de beurre
- De la cannelle et des clous de girofle pilés (on peut aussi mettre du gingembre frais mixé)
- 1 pincée de sel

Mettre le beurre dans un saladier 1mn au micro-onde pour le ramollir

Ajouter le sucre et les épices

Ajouter la farine

Mélanger le tout

Ajouter de l'eau si besoin pour que cela forme une boule de pâte qui se tienne

Préchauffer le four à 6 (180°)

Huiler du papier sulfurisé

Poser des morceaux de pâte dessus et les étaler à la main pour les aplatir (pas plus de 2 mm d'épaisseur)

Enfourner 13 à 14 mn

A la sortie du four découper en rectangles, carrés ou autre forme

A déguster sans modération

Les épices sont encore plus révélées les jours suivants