

Biscuits sablés au gingembre confit

- 100 gr de beurre à température ambiante
 - 150 gr de farine
 - 80 gr de sucre de canne
 - 2 jaunes d'œufs
 - 1 cuillère à café de gingembre en poudre
 - 40 gr de gingembre confit
-
- tamisez la farine dans un saladier, ajoutez le beurre ramolli coupé en morceaux
 - amalgamez du bout des doigts
 - ajoutez le sucre et le gingembre en poudre
 - mélangez puis ajoutez les jaunes d'œufs
 - lorsque la pâte est homogène, ajoutez le gingembre confit coupés en petits dés
 - laissez reposer 1 heure au frais
 - préchauffez le four à 150°
 - étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur sur un plan fariné
 - découpez à l'emporte-pièce
 - déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
 - cuire 15 à 20 min et laissez refroidir sur une grille