

« HONNINGKAGER »



Une tradition danoise :

En décembre, on confectionne des biscuits de Noël pour les déguster, les offrir et même pour les utiliser comme déco dans le sapin !

Voici une de mes préférés : Honningkager, les gâteaux au miel.

Attention aux dents, c'est très dur et très sucré !

Ingrédients :

450 gr de miel

225 gr de cassonade

100 gr de beurre

2 cc gingembre moulu

2 cc cannelle

1 cc quatre épices

1 cc bicarbonate de sodium

750 gr de farine

Faire fondre le beurre, le miel et la cassonade. Laisser refroidir le mélange.

Ajouter les épices et le bicarbonate de sodium dans la farine.

Mélanger le tout dans un grand bol, bien malaxer.

Aplatir la pâte à l'aide d'un rouleau de pâtissier et utiliser des formes de votre choix pour faire les biscuits.

Faire cuire au four à 180 ° environ 10 minutes (selon l'épaisseur et la taille).

Quand les gâteaux sortent du four ils sont mous et délicieux ; vous pouvez faire des trous avec un cure-dent avant qu'ils ne durcissent. Quand les gâteaux refroidissent, ils deviennent très durs ; attachés à des rubans, ils font de jolies décorations sur le sapin ! Trempés dans un thé ils retrouvent le « mou » si nécessaire...

GLÆDELIG JUL!