

# « PEBERNØDDER »



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 variante bien épicé : Pebernødder, les noisettes de poivre....

## Ingrédients :

250 gr de farine  
100 gr de beurre demi-sel  
175 gr de sucre  
1 œuf  
2 cc de crème fraîche liquide  
½ cc de poivre  
½ cc de gingembre  
½ cc de clou de girofle moulu  
½ cc de cannelle  
½ cc de bicarbonate d'ammonium  
(ou de sodium, ou encore mieux 1/8  
cc de hjortetaksalt E503)

Dans un bol, mélanger farine, épices et bicarbonate de soude (ou « hjortetaksalt » i vous en trouvez)

Emietter le beurre dans la farine.

Dans un autre bol, battre le sucre avec l'œuf. Mélanger avec la crème fraîche.

Mélanger le contenu des 2 bols. Bien malaxer la pâte.

Rouler la pâte en bâtons un peu plus grands qu'un doigt.

Couper en petits bouts et rouler en boules.

Faire cuire au four 180° pendant 10 minutes environ.

## GLÆDELIG JUL!