



Autre

## **Mélange pour biscuits prêt à l'emploi**

**Pour 2 personnes.**

### **Ingrédients**

40 grammes de gingembre (confit, en petits dés)  
1/2 cuillère à café levure en poudre  
1 cuillère à soupe de sucre vanillé  
90 grammes de sucre brun  
150 grammes de farine  
1 cuillère à café d'épices pour pain d'épice  
1/5 cuillère à café cannelle  
pincer sel

### **Méthode de préparation**

Mélangez la farine avec la levure, le sel et le sucre vanillé et mettez le mélange dans un pot en verre.

Mélangez le sucre brun avec la cannelle et les épices pour pain d'épice. Ajoutez éventuellement encore un peu de gingembre confit et versez cela dans le pot sur le mélange de farine.

Décorez le pot avec une branche de sapin et une carte dessinée vous-même.

Voulez-vous faire de la pâtisserie? Ajoutez alors 100 g de beurre doux et un peu d'eau et mettez-vous au travail!



