



Gâteau Au Ginger

Zencefilli Kurabiye



250 gr. de margarine (1 paquet)
1 œuf
4 tasses à thé de fécule de maïs
4,5 tasses à thé de farine
3 tasses à thé de poudre à pâte
5 cuillères à café de de Ginger en poudre
½ cuillère à thé de sel
2 cuillères à thé de levure chimique
1 tasse à thé de sésame

- # Séparez le jaune et le blanc de l'œuf.
- # Mettez dans u bol, de la margarine ramolli à température ambiante, du jaune d'œuf, la moitié du blanc d'œuf, du sucre en poudre et du sel. Mélangez tous les ingrédients avec les bouts de doigt.
- # Rajoutez de la levure chimique et de la farine en pétrissant, enfin rajoutez de la poudre de Ginger puis pétrissez bien.
- # Laissez reposer la pâte pendant 20 minutes.
- # Prenez des morceaux un peu plus petit que des noix, arrondissez comme une balle puis aplatissez légèrement. Trempez dans le blanc d'œuf puis dans le sésame.
- # Préparez tous les gâteaux de cette manière, puis installez dans un plat de cuisson.
- # Chauffez bien le four (200 degrés). Mettez les gâteaux au four, laissez cuire jusqu'à qu'elles deviennent légèrement rose.
- # Servez froid.

N-B: Le Ginger contient de la fécule, de l'huile volant et de la résine.