

## Sapin en pain d'épices

### INGRÉDIENTS (12 SAPINS)

- 1/2 tasse (125 ml) graisse végétale
- 1/2 tasse (125 ml) sucre
- 1/2 tasse (125 ml) sirop de sucre
- 1 jaune d'oeuf
- 2 tasses (500 ml) farine tout-usage, tamisée
- 1/2 c.à thé (2 ml) sel
- 1 c.à thé de poudre à lever
- 1 1/2 c.à thé (7 ml) cannelle
- 1/2 c.à thé (2 ml) clous de girofle
- 1 c.à thé (5 ml) gingembre
- 1/2 c.à thé (2 ml) muscade

### PRÉPARATIONS

Mélanger graisse, sucre et sirop de sucre. Ajouter le jaune d'oeuf et bien mélanger.

Tamiser la farine et bien incorporer dans le mélange de sirop.

Ajouter en même temps tous les autres ingrédients secs.

Rouler la pâte sur le plan de travail un peu fariné.

Couper avec un moule en forme de sapin.

Placer sur tôle à biscuits (plaque aluminium) et cuire à 180°C entre 8 et 10 minutes. Refroidir et décorer.

