

# Ginger Snap

## *Ingredients*

Unsalted Butter	170g
Sugar	210g
Molasses	1/4 cup
Egg	1
All Purpose Flour	315g
Baking Soda	1 tsp
Cinnamon	1 tsp
Nutmeg	1/2 tsp
Salt	1/4 tsp
Crystalized Ginger	1 Tbsp

1. Cream butter and sugar until smooth. Add molasses and egg.
2. Sift all dry ingredients (flour, baking soda, cinnamon, nutmeg, and salt) together. Finely chop crystalized ginger and add to the dry ingredients.
3. Slowly add the dry ingredients to the butter mixture. Mix until incorporated.
4. Chill cookie dough in fridge for at least 2 hours, or up to 3 days.
5. Roll out cookie dough with rolling pin to about 1/4" thick. Cut out desired shapes with cookie cutters.
6. Bake at 325°F for about 12 – 15 minutes.

# 薑餅

## 材料

無鹽牛油	170 克
砂糖	210 克
黑糖漿	1/4 杯
蛋	1 隻
麵粉	315 克
梳打粉	1 茶匙
肉桂粉	1 茶匙
豆蔻粉	半茶匙
鹽	1/4 茶匙
糖薑	1 湯匙

1. 牛油跟糖打滑，加入黑糖漿和蛋。
2. 所有乾性材料一起過篩（麵粉，梳打粉，肉桂粉，豆蔻粉，鹽）。糖薑切碎跟以上材料混合。
3. 分三次將乾性材料加入牛油蛋漿中。拌至混合即可。
4. 將麵團置雪櫃中冷藏起碼兩小時，或最多三天。
5. 將麵團取出，用麵棍壓至 1/4 吋厚。用曲奇模切出喜愛之形狀。
6. 放入焗爐，以 325 度焗約 10-12 分鐘。