

Recette : PETITS BONSHOMMES EN PAIN D'ÉPICE !

Desserts



PETITS BONSHOMMES EN PAIN D'ÉPICE !

INGRÉDIENTS

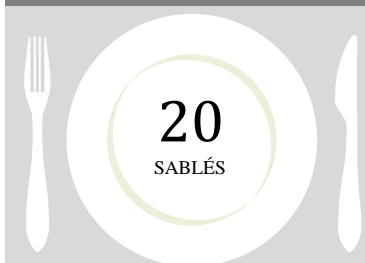
100 grammes de miel liquide (doux)
1 œuf
100 grammes de beurre mou
350 grammes de farine
4 cuillères à café de levure
170 grammes de cassonade
2 cuillères à café des 4 épices ou mélange pour pain d'épice
1 blanc d'œuf (pour le glaçage)
200 grammes de sucre glace (pour le glaçage)

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine, la levure, la cassonade et les épices.
2. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que le mélange devienne sableux.
3. Incorporer l'œuf et le miel et travailler jusqu'à ce que la pâte forme une boule (si la boule est collante ne vous inquiétez pas).
4. Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur une planche légèrement farinée.
5. Confectionner les bonshommes de pain d'épice à l'aide d'un emporte-pièce ou à la main.
6. Déposer vos biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Pour la décoration :

Pour le glaçage, mélanger le sucre glace progressivement au blanc d'œuf. Ne pas mettre plus de 200 grammes mais vous pouvez en mettre un peu moins si vous le souhaitez que celui-ci ne soit pas trop compact. À vous de jouer pour décorer vos petits bonshommes !



Préparation : 10-15 minutes

Cuisson : 7-10 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 7 à 10 minutes
160°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !