

Bonhommes de pain d'épices

Ingrédients, pour une vingtaine de biscuits :

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 250 g de miel
- 2 œufs
- 4 cuillères à café de mélange d'épices (cannelle, gingembre, girofle et muscade)

Température du four : 200°C

Cuisson :

- 6 à 7 minutes pour des biscuits de taille moyenne
- 10 à 12 minutes pour des biscuits de grande taille

Préparation :

- 1) Mélanger la farine, la levure, le sel et le mélange d'épices dans le bol. Mettre de côté.
- 2) Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
- 3) Ajouter le sucre en poudre, le miel et les œufs battus. Bien mélanger.
- 4) Ajouter les autres ingrédients secs (la farine, la levure, le sel et le mélange à épices), mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte.
- 5) Étaler la pâte sur environ 6/7 mm d'épaisseur sur une surface farinée.
- 6) Découper les biscuits à l'emporte-pièce.
- 7) Déposer les biscuits sur la plaque à pâtisserie.
- 8) Cuire les biscuits. Surveiller la cuisson régulièrement et sortir les biscuits lorsqu'ils sont bien dorés.
- 9) Décorer les biscuits quand ils ont bien refroidi.

Décoration :

Du glaçage au sucre, des bonbons, de la pâte d'amande, des raisins secs (ou des petits morceaux de tout autre fruit sec)...

Glaçage au sucre : mélanger environ 300 g de sucre glace, un blanc d'œuf et quelques gouttes de citron. On peut rajouter du colorant alimentaire pour la couleur.

Ustensiles :

- 1 saladier
- 1 bol
- 1 cuillère en bois
- 1 casserole
- 1 plaque à pâtisserie
- des emporte-pièces en forme de bonhomme (ou toute autre...)



Bonhommes de pain d'épices

Ingrédients, pour une vingtaine de biscuits :

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 250 g de miel
- 2 œufs
- 4 cuillères à café de mélange d'épices (cannelle, gingembre, girofle et muscade)



Ustensiles :

- 1 saladier
- 1 bol
- 1 cuillère en bois
- 1 casserole
- 1 plaque à pâtisserie
- des emporte-pièces en forme de bonhomme (ou toute autre...)

Température du four : 200°C

Cuisson :

- 6 à 7 minutes pour des biscuits de taille moyenne
- 10 à 12 minutes pour des biscuits de grande taille

Préparation :

- 1) Mélanger la farine, la levure, le sel et le mélange d'épices dans le bol. Mettre de côté.
- 2) Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
- 3) Ajouter le sucre en poudre, le miel et les œufs battus. Bien mélanger.
- 4) Ajouter les autres ingrédients secs (la farine, la levure, le sel et le mélange à épices), mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte.
- 5) Étaler la pâte sur environ 6/7 mm d'épaisseur sur une surface farinée.
- 6) Découper les biscuits à l'emporte-pièce.
- 7) Déposer les biscuits sur la plaque à pâtisserie.
- 8) Cuire les biscuits. Surveiller la cuisson régulièrement et sortir les biscuits lorsqu'ils sont bien dorés.
- 9) Décorer les biscuits quand ils ont bien refroidi.

Décoration :

Du glaçage au sucre, des bonbons, de la pâte d'amande, des raisins secs (ou des petits morceaux de tout autre fruit sec)...

Glaçage au sucre : mélanger environ 300 g de sucre glace, un blanc d'œuf et quelques gouttes de citron. On peut rajouter du colorant alimentaire pour la couleur.