



Bonhommes en pain d'épice

Temps de préparation : 30 min | Pour 6 personnes



Ingrédients

- 230 gr de miel
- 150 gr de sucre
- 85 gr de beurre
- 600 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 2 oeufs
- 2 cuillère à café de noix de muscade
- 2 cuillère à café de cannelle moulue
- Sucre glace
- Eau
- Sel

Ustensiles

- Un saladier
- Un verre doseur ou une balance
- Un fouet
- Une spatule
- Emportes pièces ou moule pain d'épice
- Une casserole

Étapes

- Préchauffer le four à 220°C.
- Dans une casserole, faire cuire le miel, le sucre et le beurre tout en mélangeant, puis laissez refroidir.
- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et les épices et une pincée de sel.
- Verser ensuite le mélange liquide avec le miel dans ce saladier.
- Ajouter les oeufs puis malaxez jusqu'à obtention d'une pâte ferme et uniforme.
- Étaler la pâte pour obtenir une épaisseur d'1/2 cm.
- A l'aide de l'emporte pièces, créer les bonhommes. Poser les ensuite sur une plaque beurrée pour aller au four.
- Laisser cuire les bonhommes 12 minutes à 220°C.
- Lorsque les bonhommes sont froids, décorer les avec des friandises ou avec un mélange d'eau et de sucre.

Télécharger la fiche en pdf ►