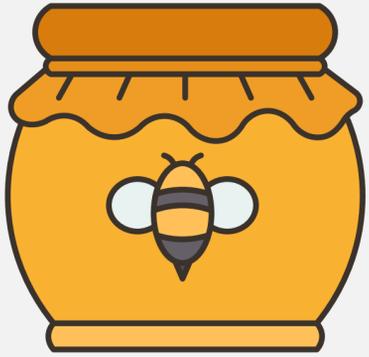


beurre



Épices à pain
d'épices

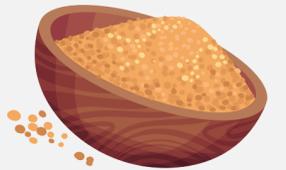


miel

PETITS BONSHOMMES

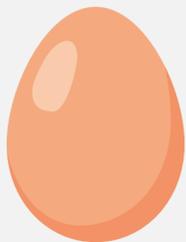


EN PAIN D'ÉPICES



Cassonade

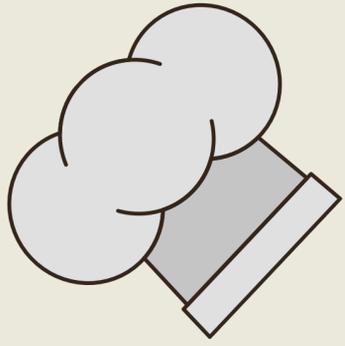
Farine



Oeuf



levure
alimentaire

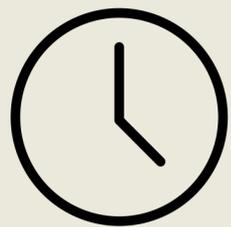


Ingrédients

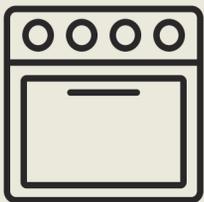
- 350 g de farine
- 170 g de sucre de canne roux ou cassonade
- 100 g de miel liquide
- 100 g de beurre mou
- 1 oeuf
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 2 c. à c. de mélange d'épices pour pain d'épice
-



Préparation



Préparation :
30 minutes



Cuisson :
10 minutes



16 portions

1. Dans un saladier, mélangez ensemble la farine, le sucre cassonade, la levure chimique et les épices à pain d'épices.
2. Ajoutez le beurre mou, pétrissez jusqu'à ce que le mélange devienne sableux.
3. Ajoutez l'œuf et le miel.
4. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
5. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire, faites-la reposer dans le réfrigérateur pendant 30 minutes, pour qu'elle soit moins collante.
6. Préchauffez le four à 160°C (ventilé).
7. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, sur une épaisseur de 5 millimètres.
8. Découpez les biscuits avec l'emporte-pièce en forme de bonhomme.
9. Mettez les biscuits sur la plaque du four, avec du papier sulfurisé en dessous (prévoyez plusieurs fournées).
10. Enfournez les biscuits au milieu du four. Faites-les cuire pendant 10 minutes.
11. Ôtez-les du four quand ils sont dorés, mais encore un peu souples : ils vont durcir en refroidissant.
12. Dès la sortie du four, déposez-les délicatement sur une grille en les déplaçant avec une spatule. Laissez-les refroidir complètement.