



Recette du bonhomme de pain d'épices



Ingrédients:

- 350 g de farine
- 100g de miel liquide
- 170g de sucre roux
- 100g de beurre fondu
- 1 œuf
- 1/2 sachet de levure
- Épices pour pain d'épices

La décoration:

- Fruits confits
- Raisins secs
- Jus de citron
- 250 g de sucre glace
- 1 poche à douille

Dans un plat mélanger ensemble tous les ingrédients et travailler la pâte pour obtenir une boule compacte.

Etaler la pâte sur un plan de travail recouvert de farine à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (environ 1/2 cm d'épaisseur). Poser le patron ou l'emporte pièce sur la pâte et découper autour à l'aide d'un couteau, puis soulever le bonhomme délicatement à l'aide d'une spatule pour le poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Utiliser des raisins secs et/ou des fruits confits pour décorer le bonhomme : les yeux et les boutons de son costume.

Renouveler l'opération pour utiliser toute la pâte. Faire cuire les bonshommes environ 10 minutes à four moyen (penser à surveiller la cuisson).

