

Recette de pain d'épice

Ingrédients :

- 250gr de farine
- 100gr de beurre
- 50gr de sucre en poudre
- 50gr de cassonade
- 125 gr de miel
- 1oeuf battu
- ½ sachet de levure chimique
- 3cuillères à café de mélange pour pain d'épice
- ½ blanc d'oeuf et 125 gr de sucre glace pour le glaçage



Recette :

- Verser la farine dans le bol du robot, avec les épices et la levure.
- Faire fondre le beurre, y ajouter le sucre et le miel, mélanger.
- Ajouter le mélange à la farine et malaxer
- Ajouter l'oeuf battu et mélanger encore.
- La pâte se met en boule. Si elle est trop collante, rajouter un peu de farine.
- Fariner une feuille de papier sulfurisé, replier la feuille sur la boule de pâte.
- Etaler au rouleau sur ½ cm d'épaisseur.
- Découper les petits bonhommes à l'emporte pièce.
- Enfourner à 200°C pendant environ 7mn. Les petits pains d'épice doivent juste blondir.
- Attendre que les petits bonhommes soient bien refroidis et les décorer avec le mélange pour le glaçage.

