



Les bonshommes de pain d'épices

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson: 10 min

Ustensiles:

- un saladier
- un rouleau à pâtisserie
- du papier cuisson
- des emporte-pièces ou les formes de bonshommes en PDF (au cas où vous n'auriez pas comme moi, des dizaines, voir des centaines, d'emporte-pièces dans vos placards)



Ingrédients :

pour les bonshommes:

- 350g de farine
- 1 sachet de levure
- 170 g de cassonade
- 2 cuillères à café de 4 épices
- 100 g de beurre mou
- 1 œuf
- 100 g de miel liquide



pour le décor :

- 1 blanc d'œuf
- 200g de sucre glace
- Smarties, décors en sucre, colorants...

Faites préchauffer le four à 160.° Commencez par mélanger les ingrédients secs.
Puis ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce que le mélange devienne sableux.
Incorporez l'œuf et le miel et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule.



Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte avec le rouleau.

Confectionnez vos bonshommes à l'aide de vos nombreux emporte-pièces ou avec un couteau et les formes que vous aurez préalablement découpées.

Déposez les biscuits sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et mettez-les au four pendant 7 à 10 minutes environ, jusqu'à ce que les petits bonshommes bronzent légèrement. Laissez-les refroidir sur la plaque.

Pendant ce temps préparez le glaçage en ajoutant progressivement le sucre glace au blanc d'œuf. Décorez vos bonshommes selon votre inspiration.

