

Préchauffer le four à 180°C et abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur.	Laisser durcir 15 minutes au frais puis découper des formes.
Dans un autre saladier, battre les œufs avec le miel puis ajouter le mélange précédent.	Transférer les bonhommes sur la feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson.
Faire cuire à 180°C pendant 12 minutes.	Mettre la farine, le sucre, le beurre, les épices et la levure dans un saladier. Mélanger pour avoir une texture sablée.
Former une pâte, la filmer et la mettre au frais.	Laisser refroidir les biscuits sur une grille puis les décorer.

Préchauffer le four à 180°C et abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur.	Laisser durcir 15 minutes au frais puis découper des formes.
Dans un autre saladier, battre les œufs avec le miel puis ajouter le mélange précédent.	Transférer les bonhommes sur la feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson.
Faire cuire à 180°C pendant 12 minutes.	Mettre la farine, le sucre, le beurre, les épices et la levure dans un saladier. Mélanger pour avoir une texture sablée.
Former une pâte, la filmer et la mettre au frais.	Laisser refroidir les biscuits sur une grille puis les décorer.

Préchauffer le four à 180°C et abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur.	Laisser durcir 15 minutes au frais puis découper des formes.
Dans un autre saladier, battre les œufs avec le miel puis ajouter le mélange précédent.	Transférer les bonhommes sur la feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson.
Faire cuire à 180°C pendant 12 minutes.	Mettre la farine, le sucre, le beurre, les épices et la levure dans un saladier. Mélanger pour avoir une texture sablée.
Former une pâte, la filmer et la mettre au frais.	Laisser refroidir les biscuits sur une grille puis les décorer.