

Petits bonhommes de pain d'épices

Ingrédients :

- 250g de miel



- Un verre de lait



- 100g de beurre fondu



- 200g de farine



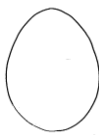
- 1 sachet de levure



- 50g de sucre en poudre



- 1 œuf



- du sel



Etapes :

1

Mélanger le miel et le lait chaud.



2

Ajouter le beurre fondu, puis la farine, le sel, le sucre, la levure et l'œuf.



3

- **Faire cuire** 25 minutes dans un four.
- Dans le pain d'épices cuit, découper des petits bonshommes à l'emporte pièces ou au couteau.

