

Bonhommes de pain d'épice



Ingrédients

- 300ml de crème liquide
- 200g de cassonade
- 6cuill. à café de citron
- 4 cuill. à soupe de miel
- 140g de beurre
- 4 cuill. à café de levure chimique
- 600g de farine
- 2 cuill. à café de mélange 4 épices
- 2 pincées de sel
- 18 cuill. à soupe de sucre glace
- bonbons colorés

Matériel

- une casserole
- une cuillère en bois
- un saladier
- papier cuisson
- emporte-pièce bonhomme
- pique à cocktail
- rouleau à pâtisserie

1

Demande de l'aide pour faire fondre dans une casserole la crème, la cassonade et le miel.

Hors du feu, ajoute le beurre en morceaux, mélange, puis verse le tout dans un saladier.

2

Ajoute la farine, la levure, les épices et le sel.

Mélange, puis place 1 heure au réfrigérateur.

Demande à un adulte de préchauffer le four à 200°C.



3

Pose la pâte sur du papier cuisson, étale-la avec un rouleau (saupoudre de farine si la pâte colle).

Avec un emporte-pièce découpe des bonhommes. Etale de nouveau la pâte qui reste pour découper d'autres bonhommes.

4

Demande de l'aide pour faire cuire 10 à 15 mn.

Prépare le glaçage en mélangeant le jus de citron et le sucre glace.

Décore ensuite les bonhommes avec des bonbons colorés.

Bonhommes de pain d'épice



Ingrédients



300ml de crème



200g de cassonade



4 cuill.à soupe de miel



6 cuill.à café de citron



140g de beurre



4 cuill.à café de levure



600g de farine



2 pincées de sel



2 cuill.à café de « 4 épices »



bonbons colorés



18 cuill.à soupe de sucre glace

Matériel



une casserole



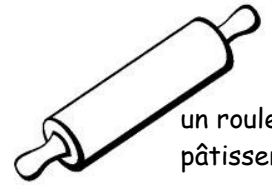
une cuillère en bois



du papier cuisson



un saladier



un rouleau à pâtisserie



emporte-pièce bonhomme

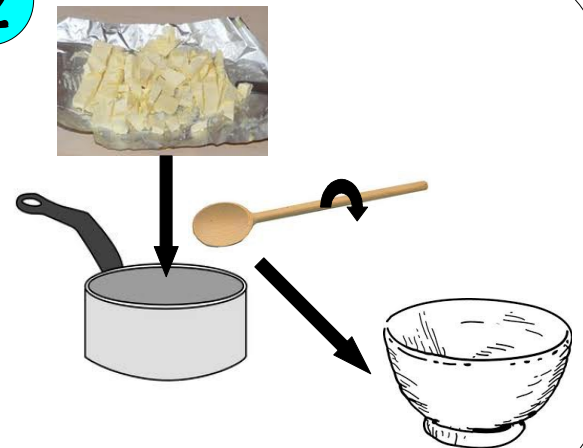


piques à cocktail

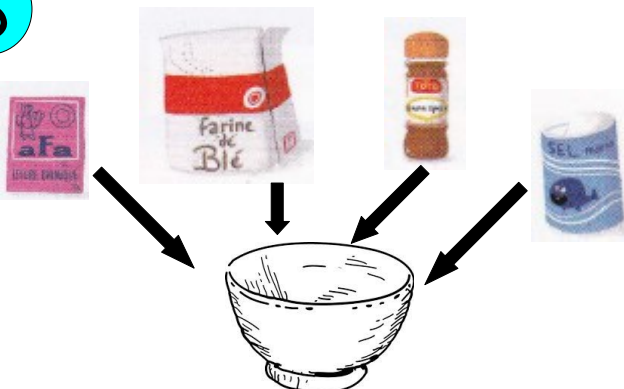
1



2



3



4



5



6



7



8

