



BONHOMME EN PAIN D'ÉPICE

Avant photocop !
Faire traits aux verres
Séparation entre les numéros dans la
recette.

Ingrédients:



(1/2 verre)

d' **HUILE**



(1/2 verre)

de **MIEL**



(1/2 verre)

de **SUCRE EN POUDRE**



(2 verres)

de **FARINE**



1 jaune d'OEUF (garder le blanc pour le glaçage)



*1/2 cuillère à café de noix de
MUSCADE râpée*



*1/2 cuillère à café de
CANNELLE*



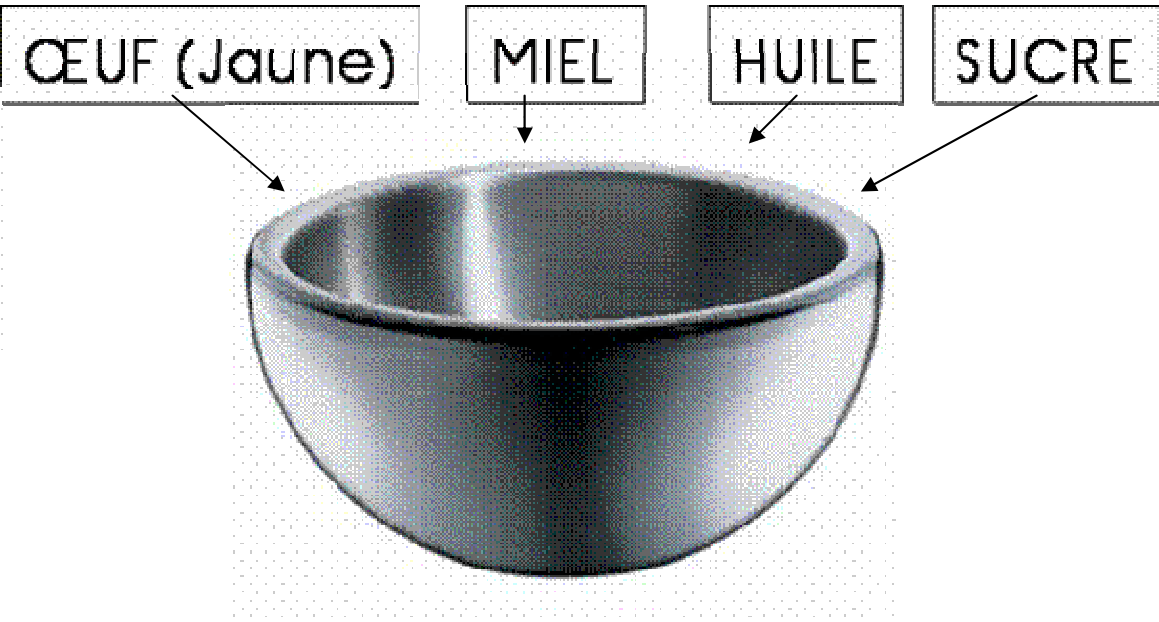
*1 pincée de poudre de
GINGEMBRE*



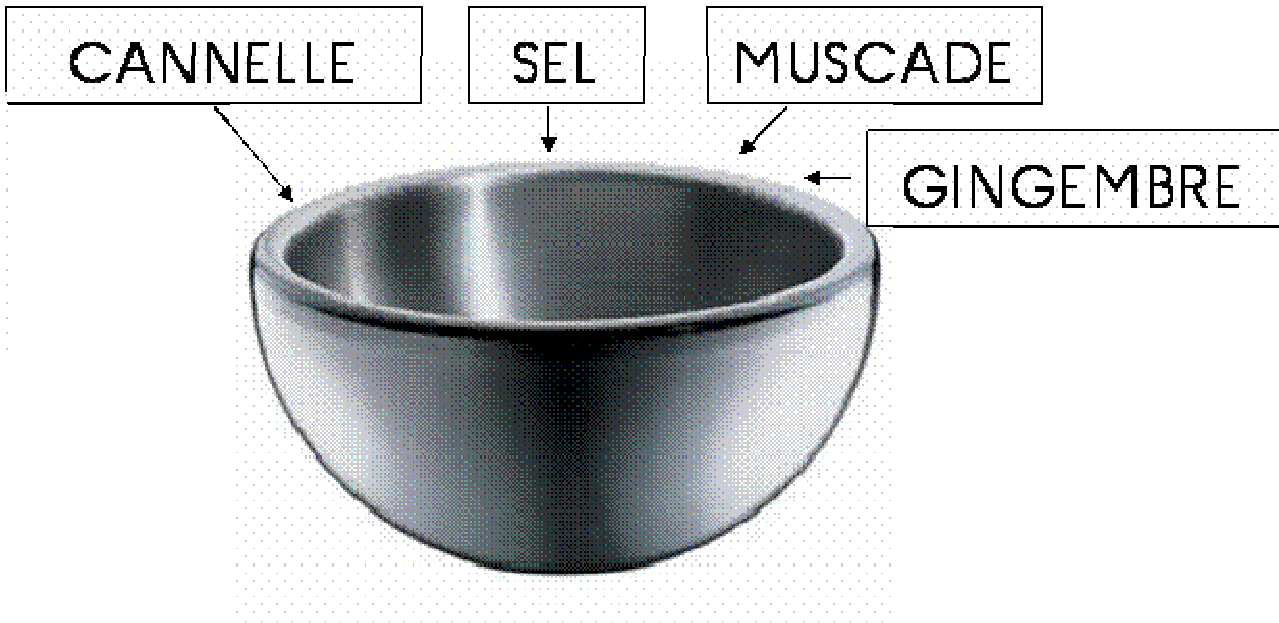
1 pincée de SEL



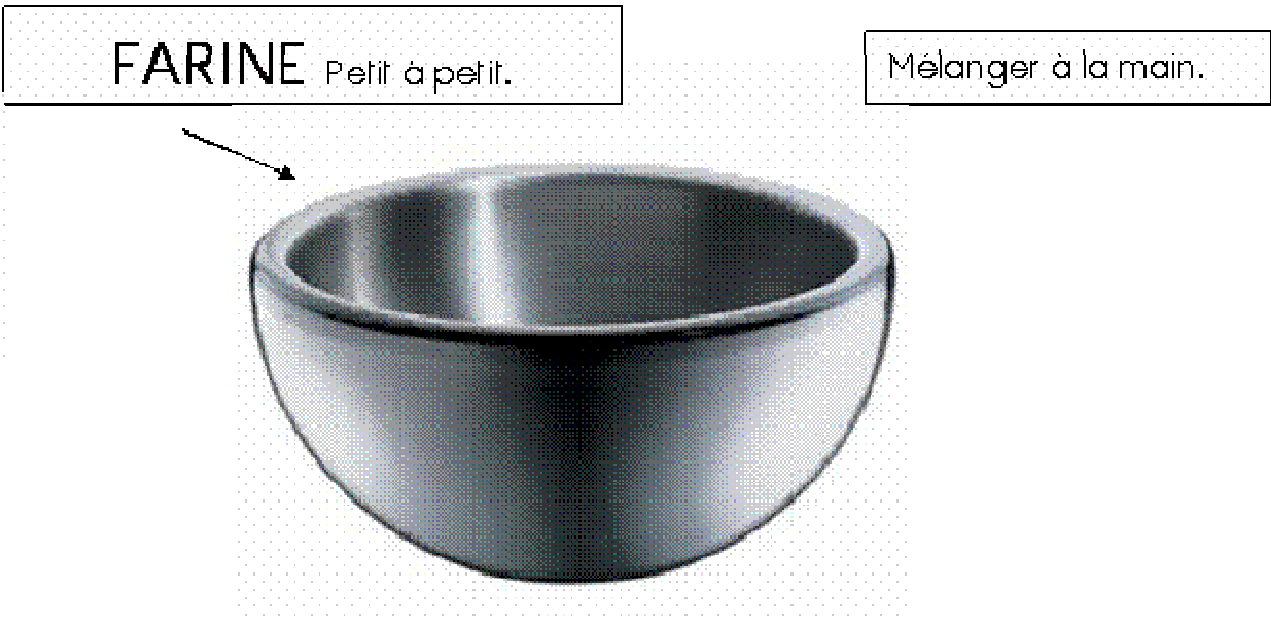
1



2



3



4

Si la pâte colle, mettre un peu de farine.

5



Etaler la pâte sur du papier cuisson.

6



Découper des formes de bonshommes à l'aide d'emporte-pièce ou patron.

7



Faire cuire 15 minutes à four th.5 (150°/160°)

8



Décorer après cuisson et refroidissement,

Vous pouvez utiliser du glaçage blanc.

Le glaçage blanc

Mélangez un blanc d'oeuf avec du sucre glace jusqu'à obtention d'une pâte assez épaisse pour ne pas trop couler

Faites des décorations sur le pain d'épice avec un pinceau ou un appareil à décorer les gâteaux et laissez durcir à l'air

On peut ajouter des colorants alimentaires au glaçage pour varier les décors et/ou inclure pendant que le glaçage posé est encore mou, des raisins, des décors bonbons, des pépites de chocolat...