

Bonshommes en pain d'épices



Noël arrive à grand pas il est donc temps de préparer des petites gourmandises à offrir ! Dans la semaine je vous proposerais donc des biscuits, des gâteaux pour Noël ! Aujourd'hui je vous propose les éternels et traditionnels ! Croquants, parfumés, simples...ça plaît toujours !

Pour 15-20 biscuits

Ingrédients:

70g de beurre doux

70g de sucre

100g de miel

1 oeuf moyen

2c. à café de mélange de quatre épices

300g de farine

1c. à café de levure chimique

Préparation:

Dans une casserole, faites chauffer le beurre, le sucre et le miel jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirez du feu et laissez tiédir.

Dans un saladier, fouettez l'oeuf avec les épices et la préparation beurre-miel.

Ajoutez alors la farine et la levure chimique. Pétrissez la pâte à la main, elle est encore collante c'est normal.

Filmez la pâte et entreposez-la au réfrigérateur pour 1H.

Préchauffez le four à 150°C (th.5).

Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, sur environ 5mm d'épaisseur. Découpez les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce et placez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Enfouez pour 12-15min.

A la sortie du four, laissez-les refroidir sur une grille avant de les décorer ou non avec un glaçage ou du chocolat fondu.