



Bonhommes en pain d'épice

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 80 g de beurre
- 60 g de vergeoise
- 1 c à c de levure chimique
- 6 cl de mélasse
- 1 à 2 c à s de lait
- 2 c à c de mélange pain d'épice

Préparation : 15 mn

Repos : 20 mn au frais

Cuisson : 10 mn à 180°

Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs. Ajouter le beurre mou en morceaux, puis la mélasse. Si la pâte est trop sèche, on peut ajouter un peu de lait.
2. Après le repos, étaler la pâte, découper des bonhommes et les poser sur une plaque à pâtisserie.
3. Cuire à 180° pendant 10 mn. Laisser refroidir, et croquer !



On peut le décorer avec un mélange d'eau et de sucre glace et une poche à douille.

Je repère :

- * le nom de la préparation
- * les ingrédients
- * les étapes de la fabrication
- * l'illustration
- * les conseils et les astuces

Une recette explique comment préparer un plat.