

## Bonhommes en pain d'épice



Nous sommes maintenant à exactement 1 semaine du réveillon du Noël, il ne faut donc plus tarder au niveau des recettes ! Aujourd'hui je vous propose de jolis petits bonhommes en pain d'épice qui pourront rendre encore plus gourmand votre Noël et encore plus merveilleux ! Ils sont beaux, simples à réaliser et bien sûr super bon !

### **Pour une vingtaine de biscuits**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour les biscuits:**

120g de beurre doux

240g de farine

40g de poudre d'amandes

80g de sucre glace

50g d'oeuf (oeuf moyen)

1c. à café de quatre-épices

1c. à café de cannelle

##### **Pour décorer:**

1 blanc d'oeuf

150g de sucre glace

Billes colorées

#### Gabarit du bonhomme en pain d'épice

#### **Préparation:**

##### **Préparez les biscuits:**

Coupez le beurre en petits dés. Mélangez du bout des doigts la farine, la poudre d'amandes, les épices, le sucre glace et le beurre dans un bol jusqu'à ce que vous obteniez une sorte de sable grossier.

Ajoutez l'oeuf et pétrissez rapidement la pâte de façon à former une boule. Aplatissez-la sur 2cm d'épaisseur, enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur au moins 2H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Couvrez une plaque à pâtisserie de papier cuisson.

Sur le plan de travail fariné, abaissez la pâte sur 3mm d'épaisseur, en la tournant régulièrement pour éviter qu'elle ne se déforme.

Découpez les sablés à l'aide du gabarit du bonhomme de pain d'épice et déposez-les au fur et à mesure sur la plaque de cuisson, puis enfournez pour une douzaine de minutes: les sablés doivent être légèrement dorés.

**Préparez la décoration:**

Montez le blanc d'oeuf en neige ferme, puis incorporez le sucre glace tout en continuant de fouetter. Transférez le glaçage dans un cône à pâtisserie et décorez selon vos envies, décorez avec des billes colorées.

Laissez sécher et servez !