

Bonhomme de pain d'épices

(origine blog Sucrissime : <http://www.sucrissime.com/2007/12/le-bonhomme-de-pain-depices-gant-comme.html> mais modifiée légèrement par Monique)
(pour une trentaine de bonhommes)

100 g de beurre

225 g de miel

65 g de sucre blanc

60g de cassonade

550 g de farine

1 œuf

1 cuillère à soupe rase de cacao amer en poudre

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

3 cuillères à moka rases d'épices (pour moi : cannelle, gingembre, cardamome, coriandre, badiane, muscade, clous de girofle)

Pour le glaçage :

1 blanc d'oeuf, du sucre glace (je n'ai pas pesé), des colorants alimentaires



Faire chauffer dans une casserole à feu moyen le beurre et le miel, jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu.

Mélanger toutes les poudres dans un saladier. Ajouter l'oeuf et le mélange beurre/miel. Pétrissez longuement pour obtenir une pâte homogène. Il ne doit rester aucune trace blanche de farine, on obtient comme une pâte à modeler de couleur marron clair. (si trop sec, ajouter du beurre fondu ou/et un autre œuf)

Etaler la pâte au rouleau (le mien est en silicone, je n'ai pas eu de besoin de fariner la pâte), fariner le plan de découpe légèrement et tailler les bonhommes avec l'emporte pièce, sur environ 1cm d'épaisseur et poser sur une plaque recouverte de papier cuisson

Faire cuire en bas du four 15 à 20 min (selon l'épaisseur) à 180 °C (thermostat 6). Le bonhomme doit être cuit, mais pas doré, juste comme il faut. (chez moi four assez chaud 9 minutes pas plus le bonhomme doit rester mou dans le four)
Laisser refroidir sur une grille.



Préparer le glaçage avec un blanc d'oeuf et du sucre glace. On doit avoir une texture légèrement plus liquide que du dentifrice. Décorer le bonhomme avec ce mélange blanc ou coloré (on peut mettre des bonbons, des paillettes de sucre, des raisins secs....)

Laisser sécher à l'air libre, puis conserver dans une boîte en plastique hermétique (sinon le bonhomme va durcir).