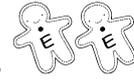




Les bonhommes en pain d'épice.



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*
- *1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée*
- *1/2 cuillère à café de cannelle*
- *1 pincée de poudre de gingembre*

Verser l'huile, le miel, le jaune et le sucre.	Verser la cannelle, le sel, la muscade, le gingembre,	Ajoutez petit à petit la farine
Etaler la pâte sur du papier cuisson.	Découper des formes de bonshommes à l'aide d'emporte-pièces	Faire cuire 15 minutes à four th.5