



Bonhommes en pain d'épices

C*mon!
etiquette!

Pour 6 personnes

- 1 Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre et le miel, puis terminez par l'oeuf. Dans un autre récipient, mélangez la farine, la levure chimique et les épices.



- 2 Incorporez le second mélange au premier à l'aide d'une cuillère, puis mélangez à la main. Réservez la pâte au frigo pendant 30 min. Ensuite, étalez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez des biscuits avec votre emporte-pièces «bonhommes».



ASTUCE

Pour décorer, faites un glaçage en mélangeant 1 blanc d'oeuf et 300g de sucre glace.

- 3 Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez 10 mn.

