

FICHE PROTOCOLE BONHOMME EN PAIN D'ÉPICE

Bonhomme en pain d'épice

QUOI ?



COMMENT ?

INGREDIENTS

- 70g de beurre
- 170 g de miel
- 1 œuf
- 2cuillères à café de pain d'épices
- 300g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique

CHRONIQUE DES TACHES

QUAND ET
COMMENT ?

Étape 1 :

Préchauffer le four à 160°C.

Étape 2 :

Tamiser les ingrédients secs.

Étape 3 :

Ajouter le beurre ramolli et battre jusqu'à obtention d'un mélange sableux.

Étape 4 :

Incorporer l'oeuf battu et le miel et travailler jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Étape 5 :

Sur un plan légèrement fariné, étaler la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur.

Étape 6 :

Découper des bonshommes à l'aide d'un emporte-pièce.

Étape 7 :

Déposer les biscuits sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson en silicone.

Étape 8 :

Faire cuire 7 min environ, le temps que les biscuits commencent à dorer.

Étape 9 :

A la sortie du four, les laisser refroidir sur la plaque pendant quelques instants. Il faut faire attention car ils sont fragiles tant qu'ils sont chauds.

Étape 10 :

Préparer un glaçage : battre un blanc en neige et ajouter progressivement du sucre glace. Le mélange devient crémeux et assez épais.

Utiliser une poche à douille pour décorer les bonshommes avec le glaçage.