



# Bonhomme en pain d'épice

INGREDIENTS pour 4 personnes

- 100g de miel liquide doux
- 1 œuf
- 100g de beurre mou
- 350g de farine
- 4 c à c de levure
- 170g de cassonade
- 2 c à c d'épices (cannelle, gingembre, muscade, girofle)



## RECETTE:

### Etape 1:

Préchauffer le four à 160°C.

Mélanger les ingrédients secs.

Ajouter le beurre et mélanger pour que le mélange devienne sableux (au robot c'est bien, mais à la main c'est plus amusant pour les enfants !).

### Etape 2:

Incorporer l'œuf et le miel et travailler jusqu'à ce que la pâte forme une boule (si la pâte est trop collante, pas de panique ! L'étape suivante vous aidera).

### Etape 3:

Étaler la pâte avec un rouleau sur une planche farinée.

Confectionner les bonhommes à l'aide d'un emporte-pièce ou à la main en vous inspirant d'un dessin.

Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou beurrée.

### Etape 4:

Faire cuire pendant 7 à 10 minutes environ, les biscuits doivent commencer à dorer.

Surveillez bien la cuisson, au cas où un bonhomme de pain d'épices aurait la mauvaise idée de s'échapper !

### Etape 5:

Laisser refroidir quelques instants, ensuite vous pouvez vous attaquer à la décoration de votre bonhomme!

Bon appétit!