



Bonhommes de pain d'épices

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Matériel :

- 1 saladier
- 1 cuillère en bois,
- une spatule,
- 1 casserole
- 1 plaque de cuisson

Ingrédients :

- 425g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel,
- 3 cuillère à café de mélange pour pain d'épice,
- 1 cuillère à café de cannelle,
- 170g de miel
- 300g de sucre roux
- 115g de beurre,
- 10cl de lait
- 2 œufs

Recette pour 12 bonhommes

- Préchauffer le four à 150° C (thermostat 5)
- Mélangez la farine, la levure, les épices, la cannelle, le sel.
- Faites chauffer le sucre, le miel et le beurre.
- Mélangez au mélange précédent, rajoutez les œufs.
- Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Etalez sur la plaque de cuisson.
- Faites cuire pendant environ 30 minutes.
- Démoulez à la sortie du four et découpez les bonhommes à l'emporte pièce.
- Une fois légèrement refroidi, vous pouvez les décorer à votre convenance.