

Ma recette du mois de novembre...



DES BONHOMMES EN PAIN D'ÉPICES

Pain d'épices

200g DE MIEL
150g DE SUCRE
1 PINCÉE DE SEL
1 DL DE LAIT

METTRE DANS UNE CASSEROLE ET BIEN MÉLANGER SUR
FEU DOUX. LAISSER REFROIDIR

2 C. À SOUPE D'ÉPICES
1 C. À CAFÉ DE CANNELLE
1 ŒUF
2 SACHET DE SUCRE VANILLÉ

AJOUTER, MÉLANGER

500g DE FARINE
1 SACHET DE POUDRE À LEVER

MÉLANGER LA FARINE ET LA POUDRE À LEVER,
INCORPORER ET BIEN REMUER

ÉTALER LA PÂTE ET DÉCOUPER DES FORMES. LES DÉPOSER SUR UNE PLAQUE
RECOUVERTE DE PAPIER CUISSON. BADIGEONNER AVEC DU LAIT.

CUISSON : 10-15 MINUTES À 200°C

LAISSER REFROIDIR. DÉCORER AVEC DU SUCRE GLACE

Le petit
bonhomme
de pain
d'épice