

# 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