

Bonhommes en Pain d'Épice

Préparation : 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

Instructions:

- 1/ Mélange le beurre fondu, la farine, le sucre, l'oeuf et les épices jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 2/ Forme une boule avec la pâte et laisse reposer 30 minutes à température ambiante.
- 3/ Préchauffe le four à 180°C.
- 4/ Étale la pâte sur une fine épaisseur.
- 5/ Découpe les bonhommes grâce aux emporte-pièces.
- 6/ Place les sur une plaque sur du papier sulfurisé à 5 mm les uns des autres.
- 7/ Met les au four 10 minutes, puis laisse les refroidir 5 minutes hors du four.
- 8/ Prépare un glaçage avec le sucre glace et décors!

Ingédients:

- ☐ 125 gr de beurre
- ☐ 250 gr de farine
- ☐ 125 gr de sucre en poudre
- ☐ 1 oeuf entier
- ☐ 2 cuillères à café de mélange d'épices
- ☐ 220 gr de sucre glace
- ☐ 1 blanc d'oeuf

