



bonhomme de pain d'épices

- 300 g de farine
- 1 cc de levure
- 1 cc de cannelle
- 80 g de sucre
- 125 g de beurre mou
- 1 gros oeuf
- 100 g de sirop d'érable ou de miel d'accacia

Cuisson : 10 mn



- Mélangez le beurre mou avec le sucre et le sirop d'érable dans un saladier ou à l'aide d'un robot
- Incorporez l'oeuf battu peu à peu
- Mélangez la farine avec la cannelle et la levure, ajoutez les ensuite au mélange
- Filmez la pâte et réservez au frigo 30 mn
- Etalez la pâte sur un plan de travail fariné
- Découpez les biscuits à l'aide d'un emporte pièces bonhomme
- Enfournez pour 10 à 15 mn dans un four préchauffé à 180 °
- Une fois refroidis, décorez les biscuits avec du glaçage blanc

