

3



Travailler puis pétrir. Couvrir et réserver une heure au réfrigérateur. Préchauffer ensuite le four

4



Couvrir et réserver une heure au réfrigérateur. Préchauffer ensuite le four

5



Fariner le plan de travail et un rouleau à pâtisserie. Etaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ.

6



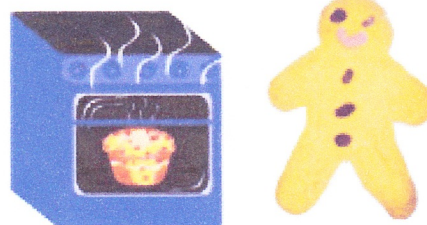
A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un gabarit (18 cm) découper 5 à 6 bonshommes

7



Déposer les bonshommes sur la plaque à pâtisserie que l'on aura recouverte d'une feuille de cuisson, en prenant bien soin de les espacer.

8

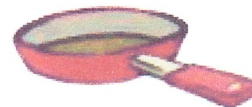


Enfourner et faire cuire 10 à 12 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. à 180°C (th.6).

Bonhomme de pain d'épices

Il te faut :

- 300 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 12,5 cl de miel liquide
- 1 œuf
- 1 cc de 4 épices
- 1 cc de cannelle
- 1 1/2 cc de levure chimique
- 1/2 c. à c. de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 poêle

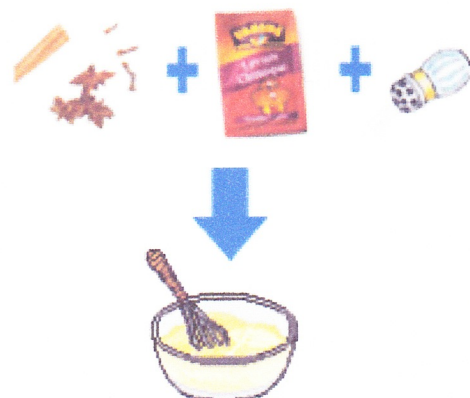


1



Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, le beurre coupé en morceaux, le miel et l'œuf.

2



Ajouter ensuite les épices, la levure, l'œuf et le sel.