

Bonhommes en pain d'épices de Noël, recette facile

Auteur: Malika A. Black

Type de recette: Biscuits de Noel Cuisine: Américaine

Prép.: 10 mns Cuisson: 8 mns Total: 18 mns

Quantité: 24 biscuits

La recette des petits bonhommes en pain d'épices traditionnels (Gingerbread men en anglais). E pain d'épices faciles, incontournables à Noël. La pâte va reposer au réfrigérateur pendant 1 heu pour la rendre un peu plus dure et ainsi faciliter le transfert des petits bonhommes sur la plaque

Ingrédients

- 2 ¼ tasses | 315 g de farine
- ½ tasse | 100 g de sucre
- ½ tasse | 125 ml de graisse végétale (j'ai mis du beurre fondu)
- ½ tasse | 125 ml de mélasse douce
- 1 oeuf
- 1 ½ cuillerée à café de cannelle moulue
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 1 cuillerée à café de gingembre moulu
- 1 cuillerée à café de clou de girofle moulu
- ½ cuillerée à café de muscade râpée
- ½ cuillerée à café de bicarbonate de soude
- ½ cuillerée à café de sel

Pour la déco :

- Raisins secs de Corinthe (facultatif)
- Glaçage décoratif, voir notes ci-dessous (facultatif)

Préparation

1. Mettez tous les ingrédients dans un grand bol, sauf les raisins secs et le glaçage.
2. Mélangez soigneusement à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne. Couvrez et réf heure.
3. Farinez le rouleau et le plan de travail, puis abaissez la pâte à ¼ po (3 mm).
4. Allumez le four à 350°F | 180°C.
5. Découpez les bonhommes avec un emporte pièce de 12 cm (5 po). Recommencez avec les placez le tout sur des plaques.
6. Formez les yeux, la bouche et les boutons avec les raisins secs. (Ma fille s'est servi de glaç avoir cuit les biscuits et les avoir laissé refroidir, voir notes ci-dessous pour le glaçage).
7. Faites dorer au four 8 minutes, puis laissez refroidir complètement sur des grilles avant de g

8. Avec un cornet de papier ou une poche à douille, décorez vos petits bonhommes en pain d'épices.
Bonne dégustation !

Notes sur la recette

1. Glaçage :

1a. Glaçage simple :

1 tasse | 125 ml de sucre glace + 1 à 2 cuillerées à soupe de lait entier. Mélanger pour obtenir la consistance souhaitée.

Ensuite, il suffit de mettre ce glaçage dans une poche à douille et décorer.

1b. Vous pouvez aussi utiliser un glaçage royal ou un glaçage au beurre.

2. Source : Livre Sélection du Reader Digest "La bonne cuisine illustrée"

Recipe by Cuisine Culinare at <https://www.cuisineculinaire.com/bonhommes-en-pain-depices-noel-recette-facile>