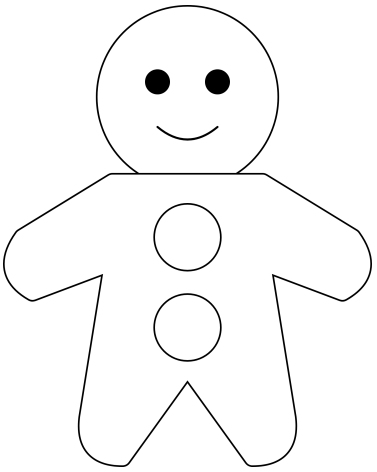
Les bonshommes en pain d'épices

Il te faut :



☐ 250 g de farine
☐ 100 g de miel
☐ 50 g de beurre
☐ 50 g de sucre roux
☐ 1 œuf
☐ 2 cuillères à café d'épices à pain d'épices
☐ 1/2 sachet de levure chimique

Avec un adulte :

1. L'adulte fait fondre le miel, le beurre et le sucre dans une casserole, puis laisse tiédir.
2. Dans un saladier, mélange la farine, les épices et la levure.
3. Ajoute le mélange au miel et l'œuf. Malaxe avec les mains : ça colle, c'est normal !
4. Mets la pâte 1 heure au frigo.
5. Étale la pâte (5 mm) et découpe tes bonshommes avec un emporte-pièce.
6. L'adulte les fait cuire au four à 180 °C pendant 10 minutes environ.
7. Quand ils ont refroidi, décore-les avec du glaçage ou des petits bonbons.

En Lorraine, saint Nicolas apporte du pain d'épices le 6 décembre.
Colorie ton bonhomme en haut de la page !