

« Petit bonhomme en pain d'épices »



Ingrédients :

- 250 g de farine
- 30 g de beurre
- 80 g de sucre en poudre
- 2 cuil. à café de miel
- 2 œufs
- 3 cuil. à soupe de poudre d'amande
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuil. à café de mélange pain d'épices
- 2 cuil. à café de cannelle moulue
- 70 ml de lait.

Préparation :

- 1- Mélangez le lait tiède avec le beurre, le miel, le sucre et le sucre vanillé.
- 2- Ajoutez le mélange pain d'épices, la cannelle et les œufs puis mélangez avec la farine et la levure.
- 3- Remplissez le moule spécial bonhomme pain d'épices et canne à sucre à 1/3. Vous pouvez le remplir à la poche (sans utiliser de douille, juste la poche coupée au bout).



- 4- Tapotez le moule pour retirer les bulles d'air.
- 5- Faites cuire à 180°C durant 20 mn environ.

Décoration au glaçage

- Mélangez 200 g de sucre glace et un blanc d'œuf. Puis décorez le petit bonhomme en pain d'épices et les cannes à l'aide d'une poche à douille. Là, vous pouvez opter pour une douille à petite ouverture. Recouvrir les marques laissées par le moule (yeux, bouche, boutons, bords jambes et bras, et les stries des cannes).