

« Bonhomme Pain d'épices »



Préparation : 10 mm - Cuisson : 20 mm - Difficulté : facile

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Mélangez le lait tiède avec le beurre, le miel, 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 au 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 mm environ.
6. Réalisez un glaçage royal en mélangeant 200g de sucre glace et un blanc d'œuf. Puis décorez le bonhomme pain d'épices et les cannes à l'aide d'une poche à douille. Là, vous pouvez opter pour une douille à petite ouverture. Recouvrez les marques laissées par le moule (yeux, bouche, boutons, bords jambes et bras, et les stries des cannes).