

## « Sablés Bonhomme pain d'épices »



Préparation : 20 mn - Cuisson : 15 mn - Difficulté : facile

### Ingrédients : (pour 24 biscuits)

- 125g de beurre doux
- 80g de sucre blond de canne
- 100g de miel d'acacia
- 1 gros œuf bio
- 300g de farine de blé T65
- 1 c. à café de levure chimique
- 2 c. à café d'épices pour pain d'épices\*
- Stylo décor de glaçage blanc pour le décor
- 1 emporte-pièce bonhomme



## Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre et le miel. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à avoir une consistance de pommade.
2. Incorporez l'œuf peu à peu.
3. Tamisez la farine, la levure chimique et les [épices pour pain d'épices\\*](#). Incorporez-les au mélange avec une cuillère puis finissez à la main.
4. Filmez la pâte et réservez-la au réfrigérateur 30 min pour qu'elles soient moins collantes.
5. Etalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'1/2 cm.
6. Découpez des sablés avec l'emporte-pièce bonhomme. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



7. Faites-les cuire 10 à 15 min dans le four préchauffé à 180°C. Les sablés sont encore souples à la sortie du four et ils durcissent ensuite.
8. Laissez-les complètement refroidir puis décorez-les avec du glaçage royal ou un stylo décor de glaçage blanc.



## CONSEILS

### POUR SABLES BONHOMMES PAIN D'ÉPICES DE NOËL

#### \*Quels épices mettre pour du pain d'épices ?

Vous trouverez des mélanges d'épices tout prêt spécial pain d'épices. Mais si vous n'en avez pas, mettez un peu de cannelle et si vous avez, ajoutez du gingembre, de l'anis vert, du clou de girofle, un peu de poivre...

#### La conservation des sablés bonhommes de pain d'épices

Si vous les gardez dans un papier d'aluminium, ils vont ramollir. Essayez de trouver une boîte en fer bien hermétique pour les conserver à l'abri de l'humidité et conserver ainsi leur croquant.

