

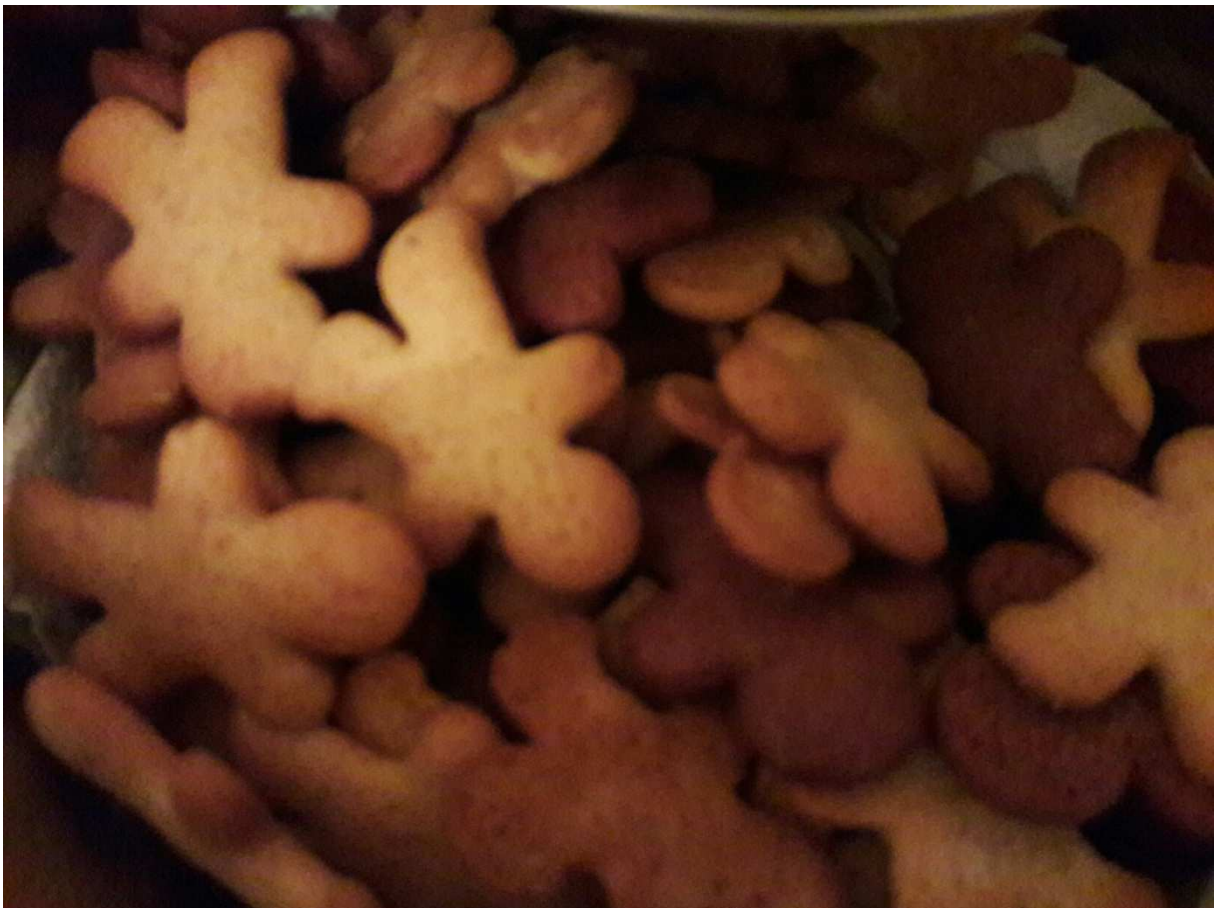
# Bonshommes en pain d'épices

## Ingrédients :

350 g de farine  
100 g de miel liquide  
170 g de sucre roux  
100g de beurre mou  
1 oeuf  
½ sachet de levure  
Epices pour pain d'épices et emporte-pièce bonhomme

## Pour la décoration :

Fruits confits  
Raisins secs  
Jus de citron  
Sucre glace  
1 poche à douille



1)

Dans un plat, mélanger ensemble les ingrédients et travailler la pâte pour obtenir une boule compacte.

2)

Etaler la pâte sur un plan de travail recouvert de farine à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (environ ½ cm d'épaisseur).

3)

Découper à l'emporte-pièce, puis soulever le bonhomme délicatement à l'aide d'une spatule pour le poser sur une plaque de cuisson huilée.

4)

Utiliser des raisins secs et/ou des fruits confits pour décorer le bonhomme : les yeux et les boutons de son costume.

Renouveler l'opération pour utiliser toute la pâte.

5)

Faire cuire les bonshommes environ 10 minutes à four moyen (penser à surveiller la cuisson).

Une fois les bonshommes cuits, les laisser refroidir sur une grille.

6)

Préparer un glaçage blanc en mélangeant 1 jus de citron avec 250 grammes de sucre glace. Remplir la poche à douille et tracer le contour du bonhomme de pain d'épice ainsi que les détails de son costume en pressant délicatement sur la poche à douille.

Laisser ensuite sécher le glaçage avant de croquer les bonshommes !

