

## **Bonshommes de pain d'épices** **à sculpter**



### **Ingrédients pour 4 grands personnages ou 8 petits.**

275 g de farine + un peu pour fariner les supports de découpe  
50 g de sucre roux en poudre ou vergeoise brune  
3 cuillères à soupe bombées, de miel liquide (acacias ou châtaigner)  
1 sachet de levure chimique  
1 gros œuf  
56 g de beurre fondu  
1 + 1/2 cuillères à soupe de mélange d'épices à pain d'épices

### **Glaçage**

200g de sucre glace  
1 blanc d'œuf  
1 jus de citron  
Colorants rouge et vert : en poudre, sinon liquide

Papier sulfurisé : 1 gros rouleau  
prototypes ou emporte-pièces.

Ruban de Noël : 40 cm par grand personnage

### **Préparation de la pâte**

Préchauffer le four à 180 °C  
Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et les épices.  
Dans une casserole, faire fondre le beurre, tout doucement, sortir du feu et mélanger le sucre  
Verser ce contenu dans un saladier.  
Ajouter l'œuf (si préparation d'une plus grande quantité de pâte et donc, utilisation de 2 œufs, les introduire, 1 à 1)  
Ajouter le miel  
Ajouter la farine, petit à petit  
Si la pâte n'est pas assez ferme (on doit obtenir une pâte de la consistance de la pâte sablée), la mettre au frigo environ 10 mn pour qu'elle durcisse.

Étendre la pâte (entre 2 feuilles de papier sulfurisé, pour que ça ne colle pas) sur une épaisseur de 1cm pour que les biscuits soient moelleux.

Utiliser pour cela, 2 petites réglettes à pâtisserie ou 2 petites baguettes carrées de 1cm.



Fariner le prototype en papier cartonné, préparer en amont (ou utiliser des emporte – pièces).  
Déposer-le sur la pâte et couper autour.

Mettre les personnages à cuire, sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé. Les espacer car ils vont gonfler et risquent de se toucher.

Enfourner 10 mn environ (surveiller la cuisson car les biscuits doivent rester tendres).

Les biscuits sont cuits lorsqu'ils ont gonflés et qu'ils sont devenus bruns.

Les mettre à refroidir (environ 10mn) sur un rebord de fenêtre.

Préparer le glaçage à ce moment-là (pas avant car il risque de durcir).

Pour cela, mélanger le sucre glace et le blanc d'œuf, au fouet électrique pour obtenir une crème lisse.

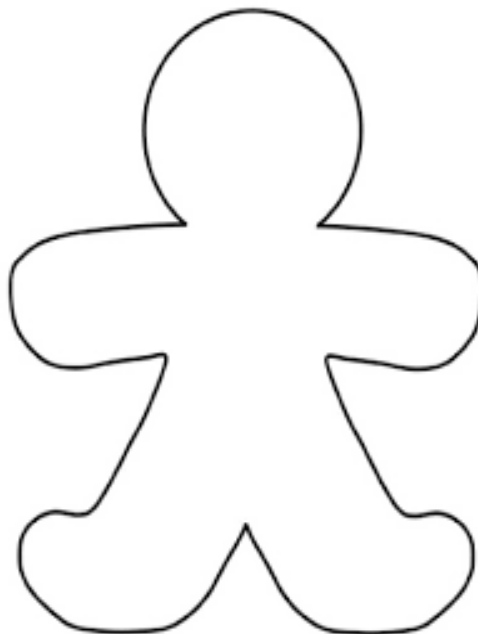
Y ajouter le jus d'un citron, puis le colorant.

Si le glaçage durcit, on peut essayer de le rendre liquide en ajoutant un tout petit peu d'eau.

Décorer les biscuits.

Temps de séchage : environ 15mn.

Les décorer



modèle à imprimer et à agrandir