

Les bonhommes de pain d'épice



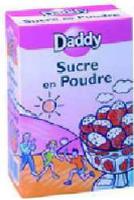
les ingrédients



sel



farine



sucré



quatre-épices



huile



des vermicelles colorés pour décorer



miel

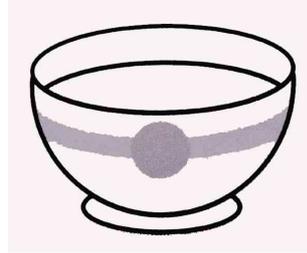


oeuf



sucré glace

le matériel



un saladier



une cuillère en bois



un emporte-pièce



un verre



un rouleau à pâtisserie



un bol



une plaque de four



1. Mélange le miel, le jaune d'œuf, l'huile et le sucre.



2. Ajoute petit à petit les quatre-épices, le sel et la farine en pétrissant avec les mains.



3. Etale la pâte et découpe les bonhommes avec l'emporte-pièce.



4. Fais cuire au four 12 minutes à 150°. (Ne les laisse pas s'échapper !)



5. Prépare le glaçage en mélangeant le blanc d'œuf et le sucre glace pour obtenir une pâte épaisse.



6. Décore tes bonhommes de pain d'épice avec le glaçage et les bonbons.