

LE BONHOMME DE PAIN D'ÉPICE

Pour 6 personnes



Temps de préparation

20 minutes



Ingrédients

- 100g de beurre mou
- 100g de miel
- 50g de sucre
- 1 œuf
- 350g de farine
- 1 c à café de levure
- 2 c à café des 4 épices



Méthode Acommpagné d'un adulte

01

Prends ton saladier, ajoute le beurre et mélange-le avec le sucre et le miel. Ensuite ajoute l'œuf tout en continuant de mélanger.

02

Dans un autre récipient, mélange la farine, la levure et les 4 épices.

03

Ajoute ton mélange de farine à ta préparation et remue le tout jusqu'à obtenir une pâte.

04

Mets ta pâte dans le frigo pendant 30 minutes.

05

Sors ta pâte du frigo et étale-la sur ton plan de travail avec un peu de farine. Puis découpe ta pâte avec les emportes pièces.

06

Dépose tes biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et demande à ta maman ou à ton papa de les faire cuire au four à 180°C durant 10 minutes.