**Bonhomme en pain d’épice**



**Ingrédients** : (pour 15 bonshommes)

- 300 g de farine

- 170 g de miel

- 70 g de beurre

- 1 œuf

- 1 càc de levure chimique

- 2 càc d'épices à pain d'épices

**Recette** :

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre et le miel. Lorsque le beurre est fondu, laissez refroidir.

Dans un saladier, mélangez l'œuf, les épices et le mélange beurre-miel refroidit. Ajoutez petit à petit la farine et la levure chimique. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois, puis pétrissez à la main. Formez une boule. Laissez-la reposer une demi-heure à température ambiante.

Farinez le plan de travail et étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. (N'étalez pas la pâte trop finement.) Découpez des bonshommes à l'aide d'un emporte-pièce et disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

**Cuisson** :

8-10 mn. Les biscuits sont encore mous à la sortie du four, ils sont très fragiles. Attention à ne pas trop les cuire, ils risqueraient d'être trop secs. Laissez les biscuits refroidir sur une grille.

Décorez les biscuits avec de la pâte d'amande, des yeux en pépites de chocolat et avec du sucre glace mélangé avec quelques gouttes d'eau.

***http://www.evacuisine.fr/***