

BONHOMME DE PAIN D'ÉPICES



RÉALISATION DE BONHOMME DE PAIN D'ÉPICES :

Recette de bonhomme de pain d'épices, à faire en complément du conte du bonhomme de pain d'épices. C'est l'occasion de lire l'histoire du bonhomme de pain d'épice. Une recette pour fabriquer de délicieux petits bonshommes pour Noël ou pour un goûter.

LE BONHOMME DE PAIN D'ÉPICES : LES INGRÉDIENTS

300 g de farine 100 g de sucre en poudre 100 g de beurre 12,5 cl de miel liquide 1 oeuf 1 cc de 4 épices 1 cc de cannelle 1 1/2 cc de levure chimique ½ c.c. de sel

LE BONHOMME DE PAIN D'ÉPICES : LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Mélanger dans un saladier la farine , le sucre , le beurre coupé en morceaux , le miel et l'ouf. Ajouter ensuite les épices , la levure , l et le sel. Travailler puis pétrir pour obtenir un mélange homogène.

Couvrir et réserver une heure au réfrigérateur . Préchauffer ensuite le four à 180°C (th.6).

Fariner le plan de travail et un rouleau à pâtisserie. (ou directement sur le papier cuisson pour éviter de les déformer en les décollant)

Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mn environ. A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un gabarit (18 cm) découper 5 à 6 bonshommes

Déposer les bonshommes sur la plaque à pâtisserie que l'on aura recouverte d'une feuille de cuisson , en prenant bien soin de les espacer .

Enfourner et faire cuire 10 à 12 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Imprimez la [recette de bonhomme de pain d'épices](#)

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/vip2/nouveaux/expression3/fiche335.asp)