

# Les bonhommes de pain d'épice

Recette originale sur [www.sucrissime.com/2007/12/le-bonhomme-de-pain-depices-gant-comme.html](http://www.sucrissime.com/2007/12/le-bonhomme-de-pain-depices-gant-comme.html)

modifiée par Monique petite-section-ac-09.over-blog.com

## les ingrédients

- ⇒ 100 g de beurre
- ⇒ 225 g de miel
- ⇒ 65 g de sucre blanc
- ⇒ 60 g de cassonade
- ⇒ 550 g de farine
- ⇒ 1 œuf
- ⇒ 1 cuillère à soupe rase de cacao
- ⇒ 1/2 sachet de levure
- ⇒ 1 pincée de sel
- ⇒ 2 cuillère à café rase de mélange pour pain d'épice



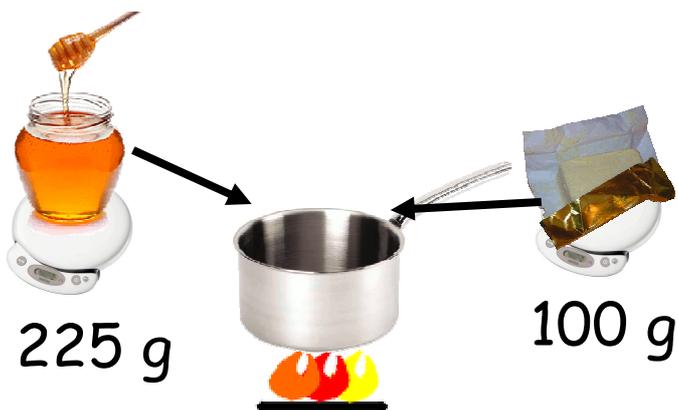
**Pour décorer:** sucre glace, colorants alimentaires, bonbon, pépites de chocolat, raisins secs,...

## le matériel

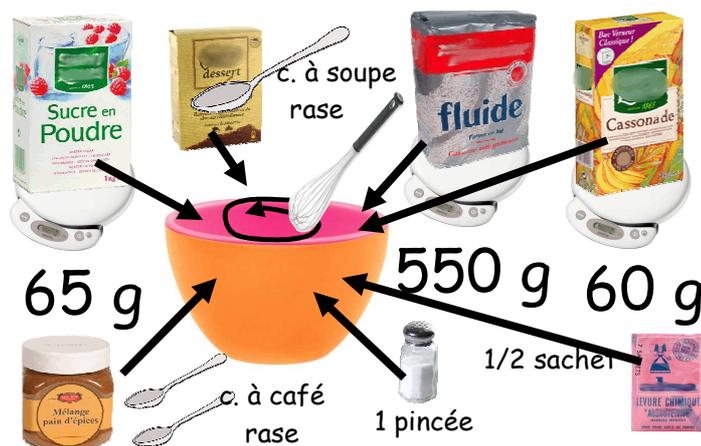
- ⇒ Un saladier
- ⇒ Une casserole
- ⇒ Un fouet
- ⇒ Une balance
- ⇒ Une plaque
- ⇒ Une feuille de cuisson
- ⇒ Un rouleau à pâtisserie
- ⇒ Un emporte-pièce en forme de bonhomme
- ⇒ Une cuillère à café
- ⇒ Une cuillère à soupe



# Les bonhommes de pain d'épice



Faire fondre le beurre et le miel.



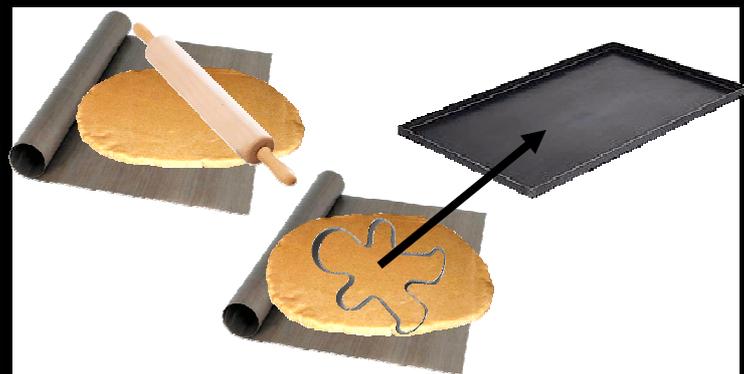
Verser les poudres dans le saladier et remuez



Ajouter un œuf et le mélange miel/beurre.



Pétrir jusqu'à avoir une pâte marron sans trace blanche.  
(Ajouter un œuf ou du beurre fondu si la pâte est trop sèche)



Etaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur et découpez les bonhomme avec l'emporte-pièce.



Faire cuire 10 à 20 min à 180°C (th 6).  
Les bonhommes doivent rester mous.  
Un fois refroidis, les conserver dans une boîte hermétique.

On peut décorer les bonhommes avant cuisson avec des raisins secs, pépites de chocolat,... ou après cuisson avec un glaçage, de la pâte d'amande, des bonbons...