

# Petits Bonshommes en pain d'épices au spéculoos



Ingrédients pour 3 plaques (soit 12 bonshommes et 6 sucres d'orge):

200g de farine T65  
70g de sucre roux  
100g de miel  
10cl de lait  
75g de beurre  
1 gros oeuf

3 cuillères à soupe de pâte de spéculoos  
1 cuillère à café de bicarbonate de sodium  
1 cuillère à café bombée de mélange d'épices

*Glaçage:*

50g de sucre glace  
1 cuillère à soupe d'eau (ou moitié eau, moitié jus de citron)

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans une casserole, faire tiédir le lait, le miel, le beurre et la pâte de spéculoos jusqu'à ce que tout soit fondu. Ajouter l'oeuf battu hors du feu et bien mélanger.
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate et les épices. Verser le mélange lait/miel et bien mélanger la pâte à l'aide d'une cuillère en bois.
- Répartir la pâte dans des empreintes silicone "petits bonshommes" et cuire pendant 15 minutes.
- Glaçage: mélanger le sucre glace avec l'eau. Décorer les pains d'épices refroidis à l'aide d'un petit pinceau puis laisser sécher à température ambiante.

