Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

PAIN D'ÉPICES BONHOMME DE NOËL :

INGRÉDIENTS
pour 6 personnes

- 425 g de farine levante
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de muscade
- 1 / 2 cuillère à café de cardamone moulu
- 1 clou de girofle moulu
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 170 g de miel
- 375 g de sucre roux en poudre
- 115 g de beurre
- 2 citrons
- 1 oeuf
- 1 jaune d'œuf

Pour le glaçage :

- 3 blancs d'œuf
- 450 g de sucre glace

PRÉPARATION :

1/ Mélanger tous les ingrédients "secs", sauf le sucre.

2 / Faire chauffer le miel, le sucre et le beurre, et mélanger. Laisser refroidir.

3 / Mélanger les deux préparations et ajouter le zeste de citron et les oeufs.
La pâte doit rester légèrement collante.
Mettre au frais.

4 / Préparer les emporte-pièces.

Note

Vous pouvez faire ces gâteaux en famille et les dégustez sans modération le jour de Noël.

5 / Sortir la pâte du frigo et l'abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm.

6 / Découper les formes à la roulette à pizza ou avec des emporte-pièces et déposez les sur le papier sulfurisé, elles seront plus faciles à décoller.

7 / Réfrigérer les pièces obtenues, la tenue à la cuisson en sera améliorée.

8 / Mettre au four préchauffé à 150°C (thermostat 5), et faire cuire pendant 30 minutes.
La pâte brunit et prend une belle couleur.

9 / Préparer le glaçage : battre les blancs d'oeufs en neige, avec le sucre glace, jusqu'à obtention d'un mélange épais et luisant.

10 / Décorez vos biscuits et dégustez.

Primeur Épicerie fine