

Le bonhomme de pain d'épices de Marius !



300g de farine



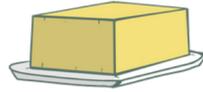
1cc de levure



1cc de cannelle
en poudre



80g de sucre



125g de beurre
mou



1 gros oeuf



100g de sirop
d'érable ou de
miel d'acacia

Ingrédients

Préparation



Mélange le beurre mou avec le sucre et le sirop d'érable dans un saladier ou à l'aide d'un robot.



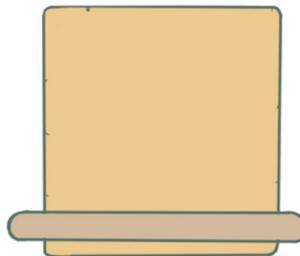
Incorpore l'oeuf battu peu à peu.



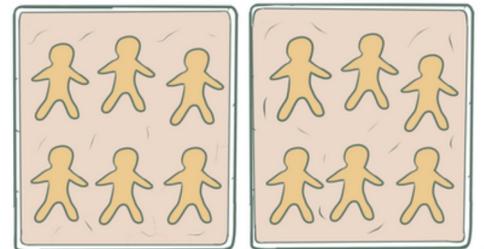
Mélange la farine avec la cannelle et la levure. Ajoute-les ensuite au mélange.



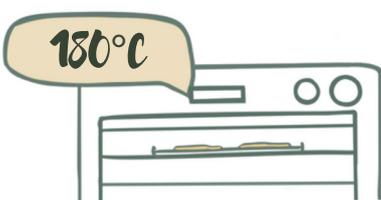
Filme la pâte et réserve-la au frigo 30min.



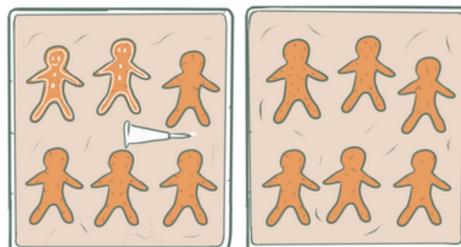
Étale la pâte sur un plan de travail fariné.



Découpe les biscuits à l'aide d'un emporte-pièces bonhomme.



Enfourne pour 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.



Une fois refroidis, décore les biscuits avec du glaçage blanc.



Régalez-vous !