

BONHOMMES DE PAIN D'ÉPICES



+ 3 ans | Difficulté : ★ | 15 minutes et 1h de cuisson

Matériel

Ingrédients pour 6 bonhommes de pain d'épices :

- 85 g de miel
- 85 g de farine
- 35 g de sucre en poudre
- ⅓ sachet de levure chimique
- ⅓ sachet de sucre vanillé
- 2 cuillère à soupe de mélange d'épices pour pains d'épices
- 5 cl de lait
- 1 oeuf
- [MOULES INDIVIDUELS EN SILICONE Bonhomme pain d'épices](#)

Étapes

- Faire chauffer le miel à la casserole ou au micro-ondes.
- Mélanger la farine avec la levure chimique, les deux sucres et les épices.
- Ajouter le miel chaud (en remuant idéalement avec une cuillère en bois).
- Incorporer petit à petit l'œuf, puis un peu de lait tiède pour lier le tout.
- Préchauffer le four à 160° C (thermostat 5-6).
- Verser la préparation dans les moules en silicone, en répartissant bien la pâte dans chacun.
- Enfourner environ 1h en surveillant la cuisson à la pointe d'un couteau.
- Laisser refroidir puis démouler les pains d'épices.

NB : les épices continuent d'infuser après la cuisson : attendre jusqu'à 24h pour une dégustation optimale.

Ces jolis petits bonhommes se conservent dans une boîte hermétique environ 1 semaine !