

Bonshommes en pain d'épices

- Les meilleurs biscuits de bonshommes en pain d'épices!



Ingrédients (pour 10 biscuits) :

- 2 tasses et 3/4 (590 ml) de farine blanche
- 1 cuillère à soupe de gingembre
- 2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 6 cuillère à soupe de mélasse
- 1 œuf

Ingrédients pour la glaçage :

- 3/4 de tasse de **sucre en poudre**
- 1 cuillère à soupe d'eau tiède

Préparation :

1. Préchauffer le four à 325°F
2. Préparez le glaçage dans un bol que vous mettrez de côté. Mélanger l'eau et le sucre en poudre. Ajoutez du colorant si nécessaire.
3. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude ainsi que le gingembre.
4. Dans une casserole, faire fondre le beurre avec la cassonade, la mélasse et le sucre.

5. Dans le bol, faites un trou au milieu des ingrédients secs et versez-y le mélange mélasse chaud.
6. Remuer le mélange et ajouter l'œuf.
7. Mélanger jusqu'à ce que la pâte ne colle pas. Ajoutez un peu de farine si le besoin s'en fait sentir.
8. Abaisser la pâte et découpez les bonshommes avec des moules.
9. Faire cuire dans le bas du four pour 8 à 10 minutes.
10. Ajoutez le glaçage et décorez vos bonshommes.
11. Servir 😊

Délicieux temps des fêtes!

“

Mettez-vous dans l'esprit des fêtes avec ces biscuits classiques qui sont juste vraiment trop bon! S'il en reste, vous donnerez ça au Père Noël ou ben au \$&#! de lutins...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

