

Petits biscuits saveur pain d'épices

350g de farine
4 c à c de levure
170g de cassonade
2 c à c d'épices (cannelle, anis vert, gingembre, muscade, girofle ou
mélange pour pain d'épices)
100g de beurre mou
1 oeuf
100g de miel liquide doux

Préchauffer le four à 160°C.

Mélanger les ingrédients secs.

Ajouter le beurre et mélanger pour que le mélange devienne sableux

Incorporer l'oeuf et le miel et travailler jusqu'à ce que la pâte forme une boule

Étaler la pâte avec un rouleau sur une planche farinée.

Confectionner les bonhommes à l'aide d'un emporte-pièce ou à la main en vous inspirant d'un dessin.

Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire pendant 7 à 10 minutes environ, les biscuits doivent commencer à dorer.

Laisser refroidir sur la plaque pendant quelques minutes.