

Hombre de jengibre con magimix

Hombre de jengibre con magimix

10 min	10 min 15 min	10 min 15 min 25 min	10 min 15 min 25 min 2/10
10 min 15 min 25 min 2/10 8	10 min 15 min 25 min 2/10 8 10	10 min 15 min 25 min 2/10 8 10 17	

10 min 15 min 25 min 2/10 8 10 17

300g de harina

125g de mantequilla blanda

100g de miel

80g de azúcar

1 huevo

1 cucharadita de levadura

1 cucharadita de especias para pan de especias

Lápices de glaseado

Â»

Poner la mantequilla, el azúcar y la miel en el bol de la Thermomix y programar 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Agregar el huevo, la harina, la levadura y las especias para pan de especias, y mezclar durante 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Formar una bola con la masa, envolverla en papel de aluminio y refrigerar durante 30 minutos.

Â»

Extender la masa hasta obtener un grosor de 0,5 cm.

Â»

Cortar la masa con un cortador en forma de bonhomme.

Â»

Precalentar el horno a 180°C.

Â»

Forrar una bandeja de horno con papel de hornear.

Â»

Colocar los bonhombres sobre el papel de hornear y hornear durante 15 minutos.

Â»

Dejar enfriar los bonhombres antes de decorarlos.

Â»

Decorar los bonhombres con los lápices de glaseado.

Disfruta de estos deliciosos bonhombres en pain d'épices hechos con Thermomix en la merienda, acompañados de un buen café o té.

¡ Mmm ! ;)