

Bonhomme en pain d'épices au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 15 min	Durée : 25 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapas : 10	Astuces : 17	

Ingrédients

300G de farine
125 G de beurre mou
100G de miel
80G de sucre
1 oeuf
1CàC de levure
1CàC d'épices à pain d'épices
Stylos de glaçage

Etapas

Â»

Mettre le beurre, le sucre et le miel dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter l'oeuf, la farine, la levure, l'épice à pain d'épices et mixer 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Faire une boule avec la pâte, la mettre dans de l'aluminium et la mettre 30 minutes au frais.

Â»

Etaler la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur.

Â»

Découper la pâte à l'aide d'un emporte pièce en forme de bonhomme.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre du papier cuisson sur la plaque du four.

Â»

Poser les bonhommes sur la papier cuisson et enfourner 15 minutes.

Â»

Laisser refroidir les bonhommes pour les décorer.

Â»

Décorer vos bonhommes à l'aide des stylos de glaçage.

Régalez-vous au goûter en dégustant ces délicieux bonhommes en pain d'épices au thermomix, avec un bon café ou un bon thé.

Miam ;)