

La recette du pain d'épice

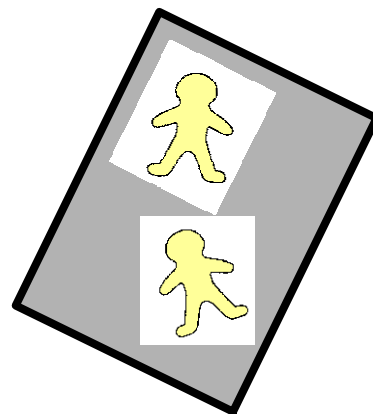
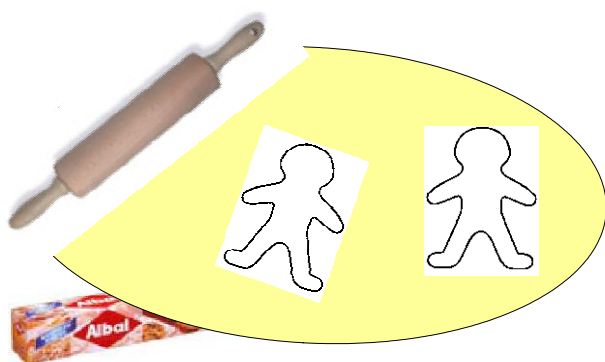


1- Mélanger le jaune de l'oeuf, le miel, l'huile et le sucre.



2- Versez le sel et les épices : la cannelle, la muscade, le gingembre.

3- Ajouter petit à petit la farine puis mélanger à la main. (Si la pâte colle, mettez un peu plus de farine.)



4- Etaler la pâte avec le rouleau sur du papier cuisson.

5- Découper des bonhommes à l'aide des emporte-pièces.

6- Mettre à cuire au four pendant 12 minutes th. 5 (150/160°)



7- Préparer le glaçage en mélangeant le blanc de l'oeuf avec du sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pâte assez épaisse. Puis décorer