

## Recette de biscuits de pain d'épices

### **Biscuit**

250 gr (1 tasse) beurre non salé, ramolli

230 gr (1½ tasse) cassonade

60 gr (60 ml ou 4 c. à soupe) sucre

2 œufs

30 ml (2c. à soupe) lait

450 gr (3 tasses) farine

5 ml (1c. à thé) sel

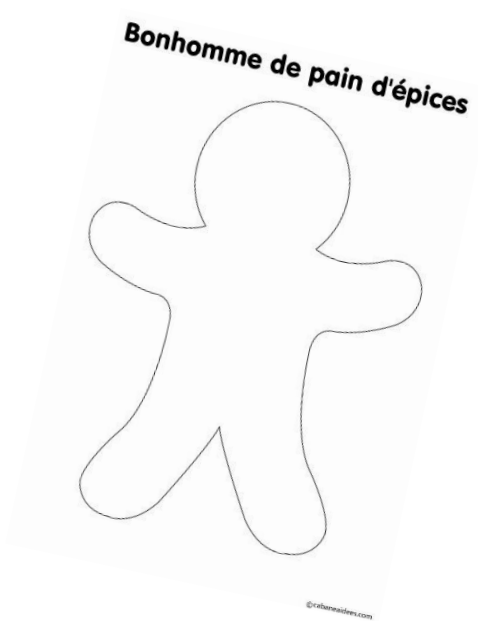
10 ml (2c. à thé) poudre à pâte

5 ml (1 c. à thé) de muscade moulue

5 ml (1 c. à thé) clou de girofle moulue

20 ml (4 c. à thé) cannelle moulue

10 ml (2c. à thé) gingembre moulu



### **Glaçage**

1 blanc d'œuf

195 g (1½ tasse) de sucre à glacer

### **Préparation**

1. Préchauffer le four, placer la grille au centre à 180 C ou 350 F.
2. Dans un bol, mélanger le beurre, la cassonade et le sucre.
3. Incorporer les œufs et le lait.
4. Incorporer la farine, le sel, la poudre à pâte, la muscade, le clou de girofle la cannelle et le gingembre.
5. Mélanger au batteur électrique à basse vitesse environ deux minutes ou avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
6. Déposer la pâte entre deux feuilles de parchemin et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler légèrement la pâte. Pour des biscuits moelleux gardez une épaisseur d'environ 3 à 5 mm (¼pouce). Déposer sur une plaque et réfrigérer environ 20 min.

7. Retirer le papier parchemin et à l'aide d'emporte-pièce fabriquer les biscuits de pain d'épices. Si vous n'avez pas de bonshommes utiliser d'autres moules de Noël ou fabriquer dans du papier carton un bonhomme et le découper pour vous en servir comme modèle.
8. Enfourner, sur une plaque allant au four, environ 8 minutes ou jusqu'à ce que le contour des biscuits soit légèrement doré.
9. **Glaçage** - Dans un bol fouetter le blanc d'œuf et le sucre à glacer à basse vitesse au batteur électrique 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
10. À l'aide d'une poche munie d'une petite douille ou d'un sac à sandwich en plastique en coupant la pointe d'un coin, décorer.
11. Laisser refroidir complètement les biscuits et appliquer le glaçage pour donner vie à vos bonshommes.

Il ne reste plus qu'à savourer

Bons appétits!

