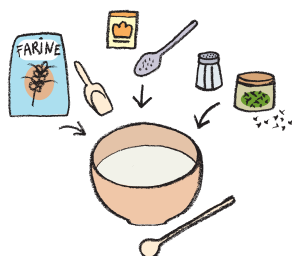


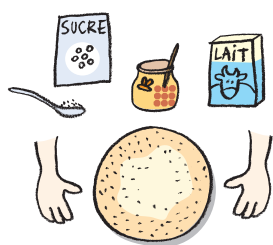


Délicieux pains d'épices



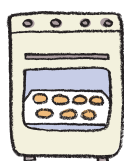
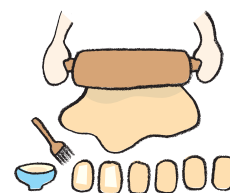
- Dans une terrine, mélange 425 g de **farine**, 1 cuillère à soupe de **poudre à lever**, 1/4 cuillère à café de **sel**, 2 à 3 cuillères à soupe de **mélange d'épices**.

- Ajoute 100 g de **beurre** découpé en flocons dans la terrine. Mélange le tout de manière à obtenir une pâte sablée.



- Fais une fontaine, verses-y 3 cuillères à soupe de **sucré**, 125 g de **miel** et 2 dl de **lait**. Mélange, puis pétris (si la pâte colle, c'est normal). Laisse reposer la pâte 30 minutes au réfrigérateur.

- Etale la pâte et découpe-la en 6 pains d'épices, puis badigeonne-les de lait.



- Cuis les pains d'épices au four 15 minutes à 220° C. Attention, ils ne doivent pas devenir trop foncés. Laisse refroidir.

- Dilue 50 g de **sucré** dans 1 dl d'eau et badigeonne les pains d'épices pour leur donner un aspect brillant.



- Pour finir, délaie dans un bol 50 g de **sucré glace** avec 1/2 cuillère à soupe de **blanc d'œuf** ou d'eau. Verse ce mélange dans une poche à douille et décore tes pains d'épices selon ton imagination.



En Suisse romande, les pains d'épices portent le nom de biscômes.