

# Biscuits de Noël aux épices

10 bonhommes •  Moyen •  Préparation 20 mn •  Cuisson 25 mn



## Ingédients

- ✓ 100 g de beurre ou de margarine dure
- ✓ 50 g de sucre roux
- ✓ 150 g de **Farine Loprofin** et un peu plus pour fariner le plan de travail
- ✓ 1 c. à soupe de sirop de sucre roux
- ✓ 1 c. à café de gingembre moulu

### Pour le glaçage à l'eau :

- ✓ 100 g de sucre glace
- ✓ 1 c. à soupe d'eau
- ✓ Colorant (facultatif)

## Préparation

Préchauffer le four à 150°C. Mettre le beurre et le sucre dans un bol mélangeur et battre énergiquement. Incorporer la **Farine Loprofin**, le sirop de sucre roux et le gingembre pour former une pâte malléable (si nécessaire, ajouter une petite quantité d'eau).

Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrir pendant 30 secondes environ. Etaler la pâte jusqu'à 1/2 cm d'épaisseur et créer une dizaine de silhouettes à l'aide d'un emporte-pièce en forme de bonhomme (utiliser les chutes de pâte après les avoir pétries légèrement et aplaties de nouveau au rouleau à pâtisserie).

Transférer sur une plaque de cuisson et faire cuire pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Retirer soigneusement les gâteaux en pain d'épices de la plaque et laisser refroidir complètement sur une grille.

Pour faire le glaçage à l'eau, tamiser le sucre glace dans un saladier et incorporer progressivement suffisamment d'eau pour obtenir une consistance moelleuse et légèrement épaisse. Il est possible de séparer le glaçage dans plusieurs bols et d'ajouter différents colorants. Une fois le pain d'épices refroidi, décorer avec le glaçage à l'eau.

	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
Pour une portion	191 kcal	0,11 g	5 mg	6 mg	2 mg	9 mg	7 mg	4 mg
		Nombre de part Négligéable						