



Bonhommes pain d'épices

Mélanger les ingrédients secs suivants
et mettre de côté.

- 2 tasses de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude (soda)
- 1 c. à thé de gingembre
- 1 c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de sel

Dans un grand bol, mélanger

- ¼ tasse de beurre ou margarine
- 1 tasse de cassonade
- ¼ tasse de mélasse
- 1 œuf

Battre ces ingrédients au malaxeur jusqu'à
ce que le mélange soit crémeux.

Ajouter les ingrédients secs et mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte
forme une boule. Il faut utiliser nos muscles car ce sera un peu difficile!

Prendre une grosse poignée de la pâte et l'aplatir à ¾ de pouce sur une
surface enfarinée avec un rouleau ou avec les mains (c'est plus amusant).
Utiliser des coupe-biscuits enfarinés ou un couteau pour former les biscuits.
Cette pâte peut aussi être utilisée comme si c'était de la pâte à modeler pour
créer des bonhommes biscuits.

Placer les biscuits et créations sur des plaques graissées. Il faut seulement
les graisser la première fois.

Cuire vers le haut du four pour 6 à 10 minutes à 375 ° F.
Bien les surveiller car ils seront cuits en moins de temps dépendant du four
et de l'épaisseur des biscuits. Bien refroidir avant de décorer.

Note : Découper et utiliser un couteau pour tracer le Bonhomme ci-haut ou
acheter un coupe-biscuits du Bonhomme logo des Compagnons.

