



Maison en pain d'épices

Facile

Pour 1 maison

Prép : 45 min

Cuisson : 15 min

Repos : 1 h au frais min

INGRÉDIENTS

200 g de beurre

200 g de sucre

25 cl de miel

630 g de farine

1 grosse pincée de levure chimique

1 cuil à café rase de sel

0.5 cuil à café de cannelle

1.5 cuil à café de gingembre en poudre



Par La Popotte Sans Chichis

Pâte pain d'épices

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, les épices et la levure puis incorporez le beurre du bout des doigts.

Ajoutez l'œuf et le miel, mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Laissez reposer 1h au frais min.

Etalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur, découpez les formes de la maison à l'aide de ce patron puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez 15 min dans un four préchauffé à 180 °C.

Réservez sur une grille et laissez refroidir.

Glaçage

Mélangez le blanc d'œuf et le sucre glace, vous devez obtenir un glaçage très épais.

Versez dans une poche à douille munie d'un embout rond.

Dressage de la maison

Déposez un trait de glaçage et soudez les différentes parties entre elles.

Décorez selon vos envies avec le glaçage.