

MES TABLES DE FETES



Pain d'épices de Noël

Ingrédients

- 500 g farine
- 150 g sucre
- 125 g beurre
- 250 g miel
- 2 oeufs
- 12 cl d'eau
- 1 c à café de bicarbonate de soude
- 1 c à soupe d'épices pour pain d'épices
- des petites billes de sucre coloré pour la déco
- 200 g de sucre glace et 1 jus de citron pour faire le glaçage

Avec cette pâte vous pouvez soit faire comme moi un gros gâteau en la faisant cuire de suite, soit préparer la pâte la rouler en boule, la filmer et la mettre au frais jusqu'au lendemain pour quelle durcisse un peu. Ensuite l'étaler et la découper avec des emportées pièces pour en faire des petits biscuits en forme de père Noël ou de bonhomme de neige que vous décorerez à votre idée

Préchauffer le four T6 (180°)

Dans une casserole chauffer l'eau, ajouter le miel et le sucre et laisser frémir à feu doux 1 minute.

Dans le robot mettre la farine et le mélange eau-miel, ajouter le beurre fondu et faire tourner pour obtenir une pâte lisse. Incorporer les oeufs, le bicarbonate et le mélange d'épices, bien mélanger.

Verser cette préparation dans un moule rectangulaire ou carré en silicone ou dans un moule chemisé de papier cuisson. enfourner pour 15 minutes environ, le gâteau prend une jolie teinte dorée de pain d'épices. Démouler et laisser refroidir.

Le glaçage et la déco

Mettre dans un plat environ 200 g de sucre glace, le jus d'1 citron et 1 c à soupe d'eau. Remuer à la cuillère pour obtenir un mélange souple et brillant, assez épais dont vous recouvrirez le gâteau.

Enduire les côtés avec les petites billes de sucre multicolores en les faisant adhérer à l'aide d'une spatule sur le glaçage. Décorer le dessus de sujets de Noël ou utilisez des sucres colorés liquides pour écrire un petit message.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>