



LES GINGERBREADMEN

pour 10 à 15 personnages :

20 grs de gingembre frais, 100 grs de beurre mou, 50 grs de sucre, 50 grs de miel, 200 grs de farine, 1 sachet de levure chimique

Peler et râper finement le gingembre. Mélanger le beurre, le sucre, le miel et le gingembre dans un robot. Quand le mélange est crémeux, ajouter la farine et la levure. Laisser tourner jusqu'à formation d'une boule. Envelopper la pâte dans un papier film et laisser reposer au réfrigérateur au minimum 1 heure.

Retirer la pâte du froid et la laisser 30 mn à température ambiante. Préchauffer le four à 180°. Etaler au rouleau et découper en forme de petits bonhommes. Déposer les bonhommes au fur et à mesure sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Cuire pendant 10 mn environ. Laisser refroidir sur une grille. Vous pouvez aussi les décorer si vous le désirez.

Nicole PRAMONDON – Tél : 06 74 88 40 76
Blog : maptitcuisine.canalblog.com