

Bonhommes en pain d'épices

Dans un saladier, mélanger :

- * 420 g de **farine T 65**
- * 1 sachet de **levure chimique**
- * Une pincée de **sel**
- * 1 cuillère à café de noix de **muscade**
- * 1 cuillère à café bien remplie de **cannelle**
- * 1 cuillère à café à peine remplie de **cardamome**
- * 1 cuillère à café à peine remplie de **gingembre**
- * 1 quart de cuillère à café de **clou de girofle**.

Dans une casserole, mélanger et chauffer jusqu'à ce que tout soit bien fondu :

- * 100 g de **miel**
- * 200 g de **sucre roux**
- * 110 g de **beurre**
- * 1 **œuf** à température ambiante (S'ils sortent du frigo, les passer 10 secondes au four à micro-ondes chacun, et non pas 20 secondes pour les deux ensemble)
- * 1 **jaune d'œuf** à température ambiante
- * Le **zeste de deux citrons** ou 20 gouttes d'huile essentielle de citron.

Réunir les deux mélanges et étaler la pâte sur 1 centimètre d'épaisseur.

Former les bonhommes à l'aide d'un emporte-pièce ou en découpant sommairement des formes de bonhomme.

Cuire 16 minutes à 160 degrés.

Quand les bonhommes sont refroidis, les décorer (yeux, bouche...) avec du glaçage royal : battre vigoureusement 150 g de **sucre glace**, un **blanc d'œuf** et quelques gouttes de **jus de citron** (pour que le glaçage soit plus dur et ne fonde pas au toucher).

Laisser sécher à l'air libre pendant au moins une heure pour que le glaçage durcisse et au moins deux heures avant de les empiler dans une boîte.