

NOËL

# GINGERBREAD MAN

## INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 400 g de farine
- 7 g de poudre à lever
- 3 g de bicarbonate de soude
- 1 prise de sel
- 1.5 c. à café de cannelle moulue
- 1 c. à café de mélange « 4 épices » (gingembre, poivre, muscade, girofle)
- ½ c. à café de gingembre moulu
- 120 g de beurre
- 100 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de mélasse
- 1 œuf.

## PRÉPARATION

Dans un saladier, travailler le beurre ramolli avec le sucre, le sucre vanillé, la mélasse et le sel, puis l'œuf.

Mélanger la farine avec la poudre à lever, le bicarbonate de soude et les épices.

Incorporer peu à peu le mélange de farine à la masse de beurre à l'aide d'une spatule, puis à la main. La pâte ne doit plus coller, ajouter de la farine si nécessaire.

Préchauffer le four à 180°C.

Abaisser la pâte à biscuit sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm.

Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce en forme de bonhomme.

Enfourner durant 8 à 10 minutes environ.

Laisser refroidir puis décorer de glaçage.

Retrouvez toutes nos recettes sur:  
[www.eldora.ch/recettes](http://www.eldora.ch/recettes)