

# Le bonhomme de pain d'épice

## Ingédients



½ verre d'huile



½ verre de miel



½ verre de sucre en poudre



2 verres de farine



1 jaune d'œuf



½ cuillère à café de noix de muscade



½ cuillère à café de cannelle



1 pincée de gingembre



1 pincée de sel

## Ustensiles



1 saladier



1 cuillère en bois et 1 petite cuillère

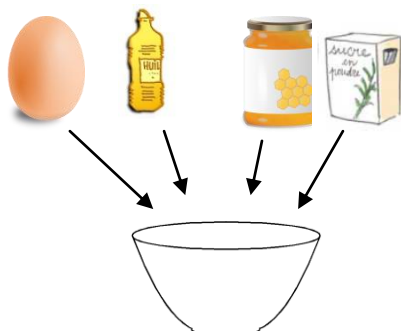


des emportes pièces et du papier cuisson

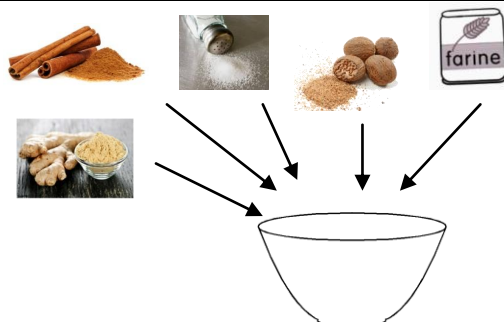
## Préparation



1. Lave tes mains soigneusement.



2. Mélanger ensemble le jaune, le miel, l'huile et le sucre



3. Verser la cannelle, le sel, la muscade, le gingembre. Ajouter petit à petit la farine.



4. Etaler la pâte sur du papier. Découper des formes de bonhommes à l'aide d'emporte-pièces



5. Faire cuire 15 minutes au four à 150°/ 160°

