

Bredele : bonshommes en pain d'épices

RECETTE



20 minutes



10 minutes



30 pièces

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 130 g de beurre* demi-sel
- 80 g de sucre de canne
- 100 g de miel d'acacia
- 2 petits œufs*
- 300 g de farine* T65
- 2 à c de poudre à lever
- 2 c à c de mélange pour pain d'épices Cook

Pour le glaçage :

- 1 blanc d'œuf*
- 150 g de sucre glace
- 1 c à c de jus d'orange

Pour le décor :

- 1 blanc d'œuf*
- 150 g de sucre glace
- un filet de jus de citron

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Dans un cul-de-poule, mélanger le beurre mou avec le sucre et le miel jusqu'à obtenir une consistance de pommade.
2. Ajouter les œufs et mélanger.
3. Tamiser la farine, la poudre à lever et les épices, puis les incorporer au mélange en malaxant afin d'obtenir une boule de pâte.
4. Filmer la pâte et la réserver au réfrigérateur 30 minutes.
5. Préchauffer le four à 180°C.
6. Étaler la pâte sur une épaisseur d'1,5 cm.
7. Découper des biscuits avec un emporte-pièce et les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
8. Cuire à 180°C pendant 10 minutes : les biscuits sont souples à la sortie du four et durcissent en refroidissant.
9. Les laisser refroidir complètement avant de les décorer avec de la glace royale : mélanger le sucre glace, le jus de citron et le blanc d'œuf jusqu'à obtenir un glaçage assez dense, puis appliquer à l'aide d'un cône en papier cuisson.
10. Laisser le glaçage reposer 24h pour qu'il sèche et déguster les bredele avec le chai latte !