

LE PAIN D'ÉPICE

Les ingrédients



farine



beurre



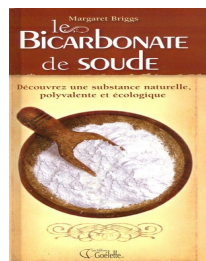
sucre brun



gingembre
(zencefil)



miel



bicarbonate
(karbonat)



oeuf

Les ustensiles



Un saladier



Une cuillère



Un fouet



Une balance



Un bol



Une casserole



Un sac
plastique



Des emportes
pièces



Un rouleau
à pâtisserie



Faites fondre 120 grammes de beurre, 180 grammes de sucre brun et 4 cuillères de miel dans une casserole.



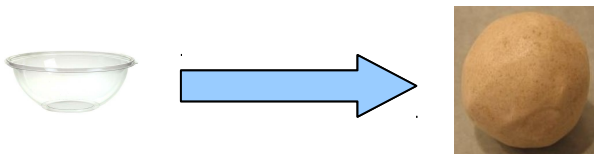
Battez un œuf dans un bol.



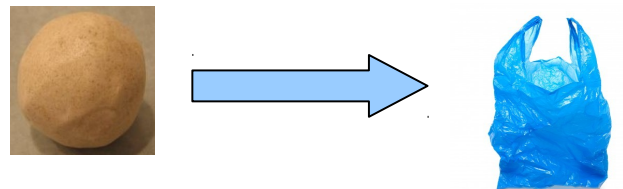
Versez 340 grammes de farine, 1 cuillère de gingembre et 1/2 cuillère de bicarbonate dans le saladier.



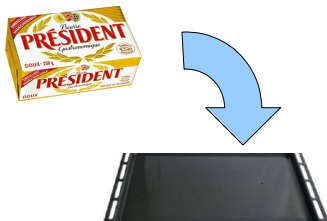
1) Versez l'oeuf et le sirop (casserole) dans le saladier.
2) Mélangez.



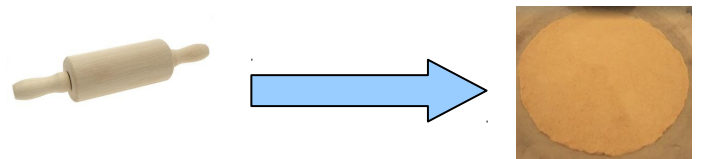
Formez une boule avec la pâte.



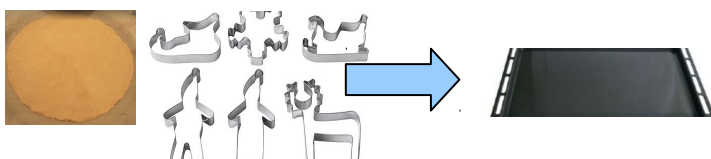
1) Mettez la boule dans le sac plastique.
2) Mettez le sac plastique pendant 30 minutes au frigidaire.



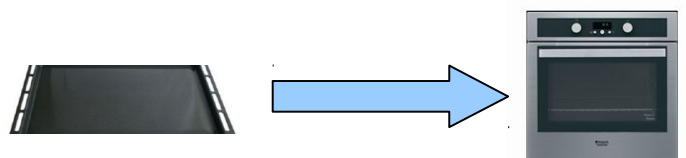
Recouvrez la plaque de four avec du buerre.



Etalez la pâte avec le rouleau à pâtisserie pour obtenir une galette de 1/2 centimètre d'épaisseur.



1) Faites des formes avec les emportes pièces sur la pâte.
2) Mettez les formes obtenues sur la plaque du four.



Mettez la plaque dans le four pendant 10 à 15 minutes (190°C).