



LES TI-BISCUITS EN PAIN D'ÉPICES



La composition : pour environ 30 biscuits : pâte à pain d'épices, glace royale de différentes couleurs.

La pâte à pain d'épice : 275g de beurre pommade, 180g de sucre semoule, 220g de miel d'acacia, 110g d'œufs, 660g de farine, 5g de levure chimique ou de bicarbonate de soude, 10g d'épices à pain d'épices.

Dans la cuve du robot crémer au fouet plat le beurre pommade le sucre et le miel. Incorporer les œufs puis la farine tamisée avec la levure et les épices. Abaisser la pâte entre des feuilles guitare à 2mm d'épaisseur et la laisser reposer au frais une bonne demi-heure. Détailler les petits bonhommes avec un emporte-pièce ou un chablon. Cuire à 165° pendant 15 à 20min à surveiller. Laisser refroidir.

La glace royale : 50g de blancs d'œufs, 420g de sucre glace, 15g de jus de citron jaune. Dans la cuve du batteur mélanger les blancs avec la moitié du sucre glace, ajouter ensuite le reste du sucre puis le jus de citron. Diviser la masse en 5 parties et en colorer 4.

La finition : décorer les biscuits avec les différentes glaces royales.