

Recette de gâteaux de pain d'épices

Le mardi 13 décembre, nous avons fait des gâteaux de pain d'épice pour offrir à Noël. Anne est venue nous aider le matin avec la mamie d'Augustin pour les faire.

Ingrédients (Images tirées de Google images)

- 1 demi-verre d'huile
- 150 g de sucre en poudre ou sucre roux
- 2 œufs
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 200 g de miel liquide
- sel
- ½ cuillère à café de muscade
- 1 pincée de gingembre
- 600 g de farine
- 250 g de sucre glace



Recette

1/ **Mélanger** le jaune d'œuf, le miel, l'huile et le sucre.



2/ **Verser** le sel et les épices (cannelle, muscade, gingembre)



3/ **Ajouter** petit à petit la farine puis **mélanger** à la main (si la pâte colle, mettre un peu de farine).



4/ **Étaler** la avec le rouleau. **Découper** des formes à l'aide des emporte-pièces. **Décorer**.



5/ Mettre à **cuire au four** pendant 12mn thermostat 5 (150/160°)



6/ **Préparer un glaçage** en mélangeant le blanc d'œuf avec le sucre glace jusqu'à obtenir une pâte assez épaisse. Décorer à l'aide du mélange et laisser sécher.



Anne les a cuits. Il y en avait plus que prévu, donc nous avons pu en faire profiter à d'autres classes pendant les récréations .C'était délicieux.

Ne vous inquiétez pas, quand les biscuits sortent du four, ils sont mous .Mais il ne faut pas les réchauffer, ils durcissent pendant le refroidissement.

Recette écrite et écrite par Thomas, Alessia, Augustin, Blanche et Agnès.

