



Maison en pain d'épice

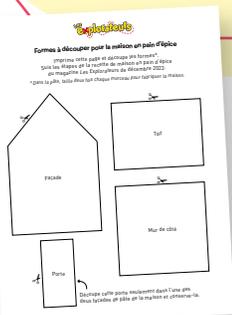
Ingrédients

Biscuits

- 750 ml (3 tasses) de farine
- 30 ml (2 c. à soupe) d'épices moulues (gingembre, cannelle, clous de girofle et muscade)
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1,25 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre ramolli
- 180 ml (3/4 tasse) de cassonade
- 60 ml (1/4 tasse) de mélasse
- 1 œuf
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Glace royale

- 1 blanc d'œuf
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre à glacer



Imprime la page de formes à découper pour la maison de pain d'épice sur lesexplos.com



Étapes de la préparation

Préparation des biscuits

Dans un bol, mélange la farine, les épices, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un autre bol, mélange le beurre, la cassonade et la mélasse au batteur électrique. Ajoute l'œuf et la vanille. Continue jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Incorpore les ingrédients secs à la cuillère et mélange bien.

Sépare la pâte en deux disques. Enveloppe chacun d'une pellicule plastique. Mets-les au réfrigérateur une heure.

Préparation de la glace royale

Dans un bol, fouette le blanc d'œuf et le sucre à glacer au batteur électrique pour obtenir un glaçage lisse.

Découpage des biscuits

Place la grille au centre du four et préchauffe-le à 180 °C (350 °F).

Déballe un disque de pâte et pose-le entre deux feuilles de papier parchemin. Roule la pâte à 5 mm (1/4 po) d'épaisseur. Taille les biscuits en déposant les formes de papier découpées sur la pâte et en suivant le contour au couteau. Refais la même chose avec le deuxième disque.

Mets au four 10 minutes, puis laisse bien refroidir. Assemble les morceaux à l'aide de la glace royale.

Laisse sécher ta maison pendant 24 heures avant de la décorer.