

PETITS BONSHOMMES EN PAIN D'ÉPICE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de gingembre 450g



Ras el hanout Mélange d'épices 450g

INGRÉDIENTS

10 

- 500 g de farine avec levure
- 190 g de beurre
- 190 g de sucre roux en poudre
- 40 g de ras el hanout Bresc
- 40 g de purée de gingembre Bresc
- 75 g de mélasse raffinée (golden syrup)

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four et recouvrir la plaque de cuisson de papier sulfurisé. Faire fondre le beurre, le sucre roux et le sirop de mélasse à feu doux. Il n'est pas nécessaire de porter le mélange à ébullition. Verser le mélange liquide directement dans la farine dans le bol à mélanger. Ajouter le ras el hanout et le gingembre et pétrir 3 minutes au mixeur en une pâte souple. Envelopper la pâte dans un film plastique et laisser reposer au moins une heure. Saupoudrer de farine votre plan de travail. Abaisser la pâte jusqu'à 4-5 mm d'épaisseur. Découper autant de petits bonshommes que possible, puis les disposer sur la plaque de cuisson et enfourner 10 minutes environ à 170 °C. Laisser bien refroidir sur la plaque de cuisson pour qu'ils soient croustillants. Servir ces petits bonshommes en pain d'épice dès qu'ils sont froids.