

# Fabrique ta maison en pain d'épices

## ÉTAPE 1 : LA PÂTE À PAIN D'ÉPICES

- 225 g de beurre à température ambiante
- 260 g de miel
- 225 g de cassonade
- 625 g de farine
- 1,5 cuillère à café de bicarbonate
- 1 cuillère à café de sel
- 110 ml de lait
- mélange d'épices tout prêt, ou :
  - 5 cuillères à café de gingembre en poudre
  - 3 cuillères à café de cannelle
  - 1 cuillère à café de muscade râpée
  - 1,5 cuillère à café de cardamome moulu
  - 2 graines de cardamome moulu

- 1- Mélange au robot le beurre et le sucre. Ajoute ensuite le miel puis la farine et, enfin, les épices, le bicarbonate et le sel. Mélange bien le tout et rajoute le lait petit à petit.
- 2- Préchauffe le four à 180 °C.
- 3- Sépare la pâte en huit boules (sept pour la maison, une pour la décoration) de mêmes tailles et étale-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour arriver à une épaisseur de 5 mm environ. Mets-les au frais 15-30 min, le temps de bien refroidir le beurre dans la pâte.
- 4- Découpe du papier ou du carton à l'aide des gabarits ci-contre (tu peux les agrandir).
- 5- Sors les pâtes du frigo et dépose dessus les gabarits. Coupe à la bonne taille les pâtes et enfourne pour 10-15 min (bien surveiller la cuisson, les biscuits doivent ressortir dorés). Laisse refroidir et durcir pendant 15 min.



## ÉTAPE 2 : LE GLAÇAGE

- 250 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

Mélange de façon énergique tous les ingrédients (rajoute du sucre si la préparation est trop liquide) et verse le glaçage dans une poche à douille ou dans un sac congélation dont tu auras coupé un coin.

## ÉTAPE 3 : LE MONTAGE

Monte ta maison en utilisant le glaçage pour assembler les différentes parties entre elles. Tu peux ajouter des bonbons colorés pour la décorer à ton goût !

