

La maison en pain d'épices d'Hansel et Gretel

Réalisez une maison en pain d'épices décorées de bonbons pour Noël et profitez de l'occasion pour raconter le conte des frères Grimm

PREP : 20 MN | CUISSON : 15 MN à 150° | PORTIONS : 5



INGREDIENTS

Pain d'épices

250 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
250 g sucre de cassonade
5 g de cannelle en poudre
5 g de quatre-épices en poudre
2 g de gingembre en poudre
160 g de miel liquide
4 œufs entiers
3 jaunes d'œufs
250 g de beurre

Décoration

100g de sucre glace
1 blanc d'œuf
Quelques gouttes de jus de citron
Bonbons

Saladier

Poche à douille

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 180°.

1. Faire fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre cassonade et les épices en poudre.
3. Ajouter le miel puis incorporer les jaunes et les œufs entiers l'un après l'autre.
4. Verser par-dessus le beurre fondu et mélanger délicatement le tout.
5. Verser la pâte sur une plaque allant au four préalablement recouverte d'une feuille de papier cuisson sur une épaisseur d'environ 15mm.

6. Enfourner la plaque puis baisser aussitôt la température du four à 150° C.

Laisser cuire pendant environ 15mn (vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau : elle doit rester sèche).

Laisser refroidir avant de démouler

7. Découper les maisons à la taille de votre choix.

8. Préparez la glace royale en mélangeant au batteur le blanc d'œuf avec le sucre glace pendant 3 mn à vitesse moyenne. Veillez à ne pas faire monter les blancs en neige.

Ajouter le jus de citron.

10. A l'aide d'une poche à douille, décorez les maisons avec la glace royale et tous les bonbons qui vous feront plaisir!

ASTUCES DU CHEF

Vous pouvez décorer les maisons avec de la glace royale, du chocolat fondu ou de la confiture.