

Pain d'épices de la Saint Nicolas



50 pièces



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

225 gr de miel	15 gr de cannelle en poudre
125 gr de sucre	2 clous de girofle moulu
300 gr de farine, 1 blanc d'oeuf	150 gr d'amandes hachées
60 gr d'écorces d'oranges confites	10 gr de carbonate de soude
75 gr de sucre glace, jus de citron	2 gr de noix de muscade

MATERIEL NECESSAIRE

Des emporte pièces 1 pinceau 1 rouleau à pâtisserie

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole faire fondre le miel, le sucre. Ajouter les épices et le carbonate de soude.
- 2- Ajouter les écorces hachées finement et les amandes. Ajouter la farine, bien mélanger.
- 3- Etaler au rouleau à pâtisserie la pâte encore chaude sur 1 cm d'épaisseur en farinant. Détailler des formes avec des emporte pièces. Laisser reposer 2 heures.
- 4- Cuire au four à 200° 15 min. Délayer le sucre glace avec ½ blanc d'œuf et un trait de jus de citron. Bien mélanger. Glacer les gâteaux à la sortie du four à l'aide d'un pinceau.

CONSEILS ET ASTUCES

Le carbonate de soude alimentaire se trouve en pharmacie

Alice Délice

