

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Petits pains d'épices de Noël

De "Burda cuisine créative"



Pour 40 petits pains d'épices (j'en ai fait 70 avec des emporte-pièces de 5 cm de diamètre)

J'ai réalisé cette recette à l'aide du Thermomix, mais faisable dans un récipient, à l'aide d'un fouet à main par exemple...

300 g de farine
1 cc de levure chimique
100 g de noisettes moulues
Zeste râpé d'1 citron non traité
1 cc de cannelle
1 cc d'épices pour pain d'épice
2 oeufs
150 g de miel
150 g de sucre glace
2 CS de jus de citron ou de sirop de framboise

Matériel à prévoir :

Des emporte-pièce "étoile" "sapin" "coeur" et autres...

Dans le bol :

Bien mélangez la levure à la farine. Incorporez les noisettes, le zeste de citron, la cannelle et les épices pour pain d'épice.

Ajoutez les oeufs et le miel.

Mettez la fonction "pétrin" et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.

Laissez reposer une nuit.

(je l'ai mise au congélateur pendant 1 h 30 et impec après pour l'étaler)

Préchauffez votre four à 180° C.

Étalez finement la pâte sur une surface de travail farinée

(ne pas trop fariner le plan de travail sinon les gâteaux seront friables)

Découpez à l'emporte-pièce des coeurs, des étoiles ou des sapins,

placez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez 25 min. (*Je les ai enfourné seulement 15 min, tout dépend de l'épaisseur des gâteaux, je pense*).

Retirez du four, laissez refroidir sur une grille.

Mélangez le sucre glace et le jus de citron ou le sirop de framboise, badigeonnez les pains d'épice de ce glaçage.