# *Bonhommes en pain d'épices*

- 350g de farine fluide
- 170g de sucre roux
- 100g de miel
- 100g de beurre tempéré coupé en morceaux
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de mélange pour pains d'épices

Glaçage :
- environ 100g de sucre glace
- ½ blanc d'œuf
- 1 cuillère à café de jus de citron
- colorants, paillettes en sucre

Préchauffer le four à 165°C. Mélanger dans un récipient les ingrédients secs. Ajouter le beurre et travailler le mélange, jusqu'à ce qu'il devienne sableux. Incorporer l'œuf battu et le miel et pétrir l'ensemble afin de former une boule. Etaler la pâte (1/2 cm d'épaisseur) sur un plan légèrement fariné et découper les bonhommes à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 7min (les biscuits doivent commencer à dorer)
A la sortie du four, les laisser refroidir sur la plaque. Pendant ce temps, préparer le glaçage. Diluer progressivement le sucre glace avec le blanc d'œuf, le jus de citron et le colorant, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux mais encore épais. L'étaler sur les biscuits et décorer à l'aide des paillettes.