

## Recette de petits pains d'épices.

50g de beurre  
50g de sucre roux  
100g de miel  
1 c. à c. De gingembre  
1 c. à c. de levure  
2 c. à c. de cannelle  
200g de farine



Faire chauffer le beurre, le sucre et le miel dans une casserole (ou au micro-onde) jusqu'à ce que le sucre soit dissout. (Ne pas faire bouillir le mélange)

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les épices puis incorporer la préparation chaude.

Mélanger et former une boule avec la pâte.

Laisser reposer trente minutes au réfrigérateur.

Etaler la pâte sur le plan de travail de manière à avoir une épaisseur de 5 mm

Avec des emportes pièces, couper les formes de gâteaux.

Enfourner 8 minutes à four chaud.

Laisser refroidir 8 minutes avant de déplacer les biscuits (ils durcissent).