



les ingrédients



sel

farine



sucré



quatre-épices



huile



des vermicelles
colorés pour décorer



miel

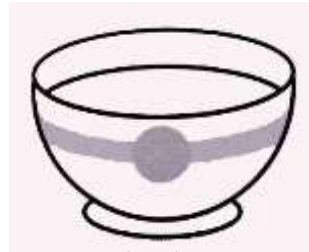


oeuf



sucré glace

le matériel



un saladier



une cuillère en bois



un emporte-pièce

un verre



un rouleau à pâtisserie

un bol



une plaque de four



1. _____ le miel, le jaune d'œuf, l'huile et le sucre.



2. _____ petit à petit les quatre-épices, le sel et la farine en pétrissant avec les mains.



3. _____ la pâte et découpe les bonhommes avec



4. Fais cuire au four 12 minutes à 150°. (Ne les laisse pas s'échapper !)



5. Prépare le glaçage en mélangeant le blanc d'œuf et le sucre glace pour obtenir une pâte épaisse.



6. _____ tes bonhommes de pain d'épice avec le glaçage et les bonbons.