



Les Gourmandises de Marina

Petits Pains d'Epices

Ingrédients :

100 grs de sucre

125 grs de miel

50 grs de beurre

1 oeuf

1 grosse pincée d'épices "pains d'épices (cannelle, clou de girofle, noix de muscade, coriandre et gingembre)

1/2 cuillère à soupe de zeste d'orange râpé

1 cuillère à soupe de rhum

1 cuillère à soupe de cacao en poudre

40 grs d'amandes en poudre

250 grs de farine

6 grs de bicarbonate de soude

Glaçage : sucre glace et eau (ou kirsch)

Préparation :

Faites chauffer le sucre et le miel, ajouter le beurre, laisser fondre. Laisser tiédir puis ajouter l'œuf, les épices, le zeste d'orange, le rhum, le cacao les amandes et la farine. Faites dissoudre le bicarbonate dans un peu d'eau et ajouter le à la préparation. Laisser reposer une nuit entière.

Le lendemain étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur, découper des formes à l'emporte pièce.

Mettre sur une tôle beurré et cuire 20 à four chauffé à 180° (th6).

Glacer les gâteaux refroidis avec un mélange sucre glace et eau (ou kirsch) assez épais, vous pouvez saupoudrer des petites décorations en sucres avant que le glaçage ne durcisse.