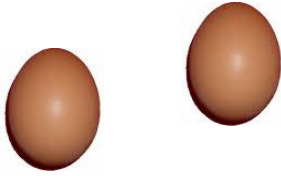
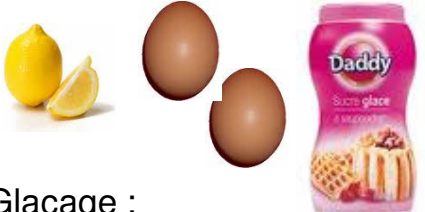


MAISON EN PAIN D'EPICE

 2 œufs battus	 3 de miel	 600 g de farine
 600 g de sucre	 200 g de beurre	 2 de bicarbonate de soude
 20cl de lait	 Epices : anis, girofle, cannelle.... Un citron et des bonbons variés pour le déco	 Glaçage : 2 blancs en neige+ 300g de sucre glace et un zeste de citron

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter hors du feu le miel et refaire chauffer jusqu'à obtenir une certaine onctuosité. Retirer du feu et remuer jusqu'à complet refroidissement .

Mélanger farine et bicarbonate dans une terrine. Incorporer la préparation précédente, ajouter les œufs, le lait, les épices. Pétrir 4 à 5 minutes.
Laisser reposer 4 heures au frigo.

Cuire trois grandes plaques de pain d'épice de environ 1cm d'épaisseur, 25 min TH5.

Après refroidissement, couper 4 rectangles de 20x10 cm et 2 figures ayant la forme d'un carré avec un triangle équilatéral dessus (chaque côté mesure 10cm).

On peut y découper des fenêtres, des portes, utiliser les chutes pour faire une cheminée, etc..
Coller les parties à l'aide du glaçage et décorer en laissant faire son imagination et sa gourmandise !

