

Biscuits aux épices

375gr de farine

1 œuf

1,5 cuill à café de mélange d'épices pour pain d'épices

300gr de miel liquide

100gr de sucre roux

1 pincée de sel

1 blanc d'oeuf

150gr de sucre glace

Battre l'oeuf et le sucre roux, ajouter le miel en fouettant.

Incorporer la farine, le sel et les épices et laisser reposer ce pâton.

Abaisser au rouleau à 3mm, détailler à l'emporte pièce et cuire pendant 10mn environ à 180°.

Une fois cuit, on peut les décorer à la glace royale (mélange du blanc d'oeuf et du sucre glace). Ce décor se fait au cornet et ensuite laisser sécher.