

Bonhommes de pain d'épices de Marylou

$\frac{1}{2}$ tasse de margarine

1 tasse de cassonade

1 œuf

$\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

$1\frac{3}{4}$ tasse de farine

1 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de cannelle

$\frac{1}{4}$ c. à thé de muscade

Une pincée de clou de girofle



Mélanger tous les ingrédients jusqu'à la formation d'une boule de pâte. Patience et au besoin manipuler avec les mains. Mettre au frigo entre une heure et 3 jours dans une pellicule plastique. Abaisser la pâte sur une surface farinée et découper les biscuits avec un emporte-pièce de petit bonhomme pain d'épices. Cuire 7 à 9 minutes à 350 ° F. Donne entre 32 et 50 biscuits. Laisser refroidir avant de décorer avec la glace royale et tout ce que vous désirez...

Glace Royale

4 tasses de sucre en poudre

1 c. à thé de crème de tartre

3 blancs d'œufs

Mélanger à la mixette environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le crémage épaisse et gonfle. On peut y ajouter un peu d'eau pour la rendre moins épaisse. Cette glace royale est géniale également pour la construction de maison en pain d'épices.

Bon appétit! ☺