

RECIPÉ

# Bonshommes aux épices de Noël et au Nutella®

Moyen

2 h 10 min



## INGRÉDIÉNTS

**Pour 20 portions**

60 g de beurre mou

50 g de cassonade

60 g de miel

1 jaune d'œuf

190 g de farine

1 c. à café d'épices à pain d'épices (2 g)

½ c. à café de bicarbonate de soude (2,5 g)

Une pincée de sel

120 g de Nutella®

50 g de sucre impalpable

1 c. à soupe de jus de citron



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

# INSTRUCTIONS



## 1

Dans un saladier, mélangez ensemble le beurre, la cassonade et le miel puis ajoutez le jaune d'œuf.

Dans un autre saladier, mélangez ensemble la farine, les épices, le bicarbonate de soude et le sel.

Réunissez les deux mélanges et pétrissez pendant 1 minute.

Enveloppez la pâte dans du film plastique et placez-la au réfrigérateur pendant 1 heure.



## 2

Préchauffez le four à 160°C et positionnez une grille à mi-hauteur.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 4 mm.



## 3

Découpez les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce en forme de bonhomme (ou une autre petite forme, à l'aide d'un verre par exemple).

Disposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et faites cuire pendant 8-9 minutes pour qu'ils soient très légèrement dorés.

Laissez-les refroidir sur la plaque pendant 15 minutes.

**4**

Étalez 6 g de Nutella® sur un bonhomme et assemblez-le avec un deuxième bonhomme.

Pour faire le glaçage, mélangez le sucre impalpable et le jus de citron, quelques gouttes à la fois, jusqu'à obtenir une pâte souple. Puis mettez cette pâte dans une poche à douille. Décorez chaque biscuit avec du glaçage.

**Et voilà !**