



### Préparation :

20 minutes

### Cuisson :

10 minutes

### Portions :

30 pièces

### Ingrédients :

#### Pour la pâte :

- 130 g de beurre\* demi-sel
- 80 g de sucre de canne
- 100 g de miel liquide
- 2 œufs\*
- 300 g de farine\* T65
- 2 à c de poudre à lever\*
- 2 c à c de mélange pour pain d'épices Cook

#### Pour le décor :

- 150 g de sucre glace
- un filet de jus de citron
- 1 blanc d'œuf\*

1. Dans un cul-de-poule, mélanger le beurre mou, le sucre et le miel jusqu'à obtenir une pommade.
2. Ajouter les œufs entiers.
3. Incorporer la farine, la poudre à lever et les épices. Mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte, filmer et réserver 30 minutes au réfrigérateur.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Étaler la pâte sur une épaisseur d'1,5 cm, découper des biscuits avec un emporte-pièce et les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
6. Cuire 10 minutes à 180°C : les biscuits sont souples à la sortie du four et durcissent en refroidissant.
7. Mélanger le sucre glace, le jus de citron et le blanc d'œuf jusqu'à obtenir un glaçage dense, puis appliquer à l'aide d'un cône en papier cuisson sur les biscuits froids.
8. Laisser le glaçage reposer 24h pour que le glaçage

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES