



Maison en pain d'épices

Maison en pain d'épices

Pâte à pain d'épices

Recette pour 1 personne



Ingrédients

PÂTE À PAIN D'ÉPICES

300 g de pâte à pain d'épices

DECORATION

Smarties, amandes, noisettes

Réalisation

- Abaisser la pâte à 5 mm
- Découper la forme suivant les charblons
- Cuisson 10-12 minutes à 180 °C
- Assembler les pièces de la maison en les collant avec de la glaçure royale
- Décorer la maison en fonction de votre inspiration

Glaçure royale

Recette pour 1 personne



Ingrédients

10 g de blanc d'œuf (un blanc d'œuf = 30 g)

50 g de sucre glace

1 ml de jus de citron

1 ml de colorant alimentaire

Réalisation

- Mettre tous les ingrédients au batteur
- Fouetter jusqu'à obtention d'une masse mousseuse
- Ajouter le jus de citron
- Diviser la masse, teinter