



J'ai testé pour vous le pot mélange d'épices de ScrapCooking



Cakedesignbykelly

Prix : 6€90



Noël approche à grands pas et quoi de mieux que d'occuper son temps libre à faire des biscuits en pain d'épice Pour Noël je vous explique ici comment j'ai testé ce pot de mélange d'épices



Ingrédients :

Pour les biscuits

- 350g de farine
- 170g de sucre (c'est encore meilleur avec de la cassonade)
- 100g de miel
- 100g de beurre mou
- 1 œuf
- 4 c à c de levure
- 2 c à c du mélange pour pain d'épices

Mélangez les poudres (farine/levure/épices/et le beurre mou)

puis à côté mélangez le sucre le miel et l'œuf Ensemble ensuite ajoutez-les au 1er mélange. Une fois votre pâte prête étalez-la avec un peu de farine et avec vos emportes pièces détaillez vos biscuits enfournez environ 15/20mn à 165°C quand les biscuits commencent à dorer. Il durciront une fois sortis du four



Pour le glaçage 2 possibilités
blanc d'oeuf/sucre glace
ou bien un mélange de glaçage royale en poudre dans lequel il suffit d'ajouter un peu d'eau
selon la consistance souhaitée.
le glaçage tout prêt est plus stable si vous devez garder vos biscuits à température
ambiante pendant plusieurs jours (moins de risques d'hygiène Qu'avec le blanc d'oeuf
Frais) ensuite mettez le tout dans une poche avec une petite douille taille 2 ou 3 et
décorez vos biscuits ici j'ai fait toute la famille pain d'épice (Maman, papa et petit biscuit)



En espérant que cet article vous aura plu.
À très vite, n'hésitez pas à laisser vos commentaires

Les + produits



Très bon facile à doser

Les - produits



ras

PRIX 6€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les
passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr