



INGRÉDIENTS (pour 20-30 biscuits)

La pâte :

- 140g Sirop de sucre
- 200 g Sucre coco
- 200g Beurre doux
- 1 Citron (uniquement les zestes)
- 4 cc Gingembre en poudre
- 2 cc Cannelle en poudre
- 1/2 cc Noix de muscade
- 1/4 cc Clous de girofle en poudre
- 1 cc Bicarbonate de soude

500g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**

- 1 cc Sel
- 1 Œuf

Glaçage :

- 250g Sucre glace
- 1 Blanc d'œuf
- 2 cc Jus de citron



PRÉPARATION

1. Dans une casserole, verser le sirop de sucre, le sucre de coco, le beurre, le zeste et les épices. Faire chauffer à feux doux sans cesser de remuer.
2. Augmenter le feu et porter à ébullition le mélange, ôter du feu, ajouter le bicarbonate. Le mélange va devenir mousseux, remuer et laisser refroidir 15 min
3. Ajouter peu à peu la farine **KOMEKO Kuchenglück** et le sel à l'aide d'une cuillère en bois ou un robot. Incorporer l'œuf en travaillant brièvement la pâte.
4. Sur un plan de travail, pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse (non gluante - ne pas rajouter de farine). Envelopper d'un film alimentaire et laisser reposer 1h au frais.
5. Préchauffer le four à 140 degrés à chaleur tournante. Sur une feuille de papier cuisson, étaler la pâte sur 5 mm et découper différents biscuits à l'aide d'emporte-pièces. Avec une paille, creuser un trou pour ceux à suspendre ou entailler pour la guirlande.
6. IMPORTANT : FAIRE DURCIR AU CONGÉLATEUR 5-10 min.
7. Cuire par fournées entre 8 et 10 min suivant la grandeur. Après la cuisson, vérifier et rectifier les trous puis laisser refroidir 5 min sur les plaques - puis sur une grille.
8. Glaçage : Fouetter dans un robot le sucre glace, le blanc d'œuf et le jus de citron jusqu'à obtenir un mélange qui forme un bec sous le fouet. Décorer les pains d'épices à l'aide d'une poche à douille ou d'un cône fait avec une feuille de papier cuisson. Laisser bien sécher avant d'attacher la ficelle et de suspendre.

