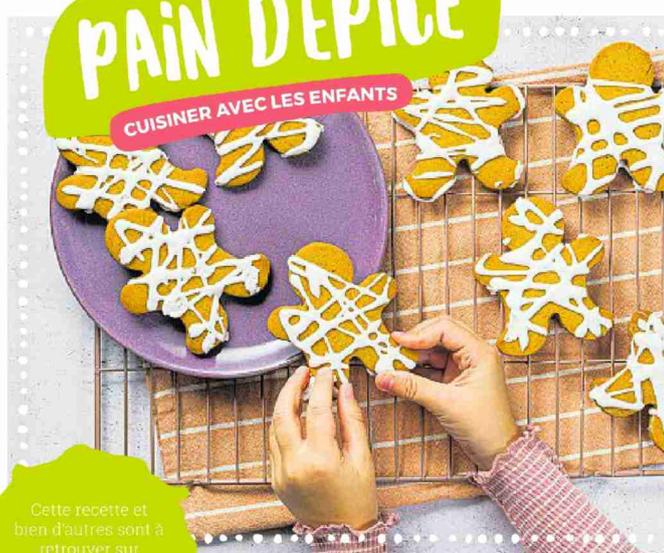


PHOTOS DR

# MOMIES EN PAIN D'ÉPICE

CUISINER AVEC LES ENFANTS



**little FOOBY**

Junior Chef ★★☆☆

40 min de prép.	1 h 30 min en tout	189 kcal par pièce
--------------------	-----------------------	-----------------------

**MATÉRIEL NÉCESSAIRE**



Cette recette et bien d'autres sont à retrouver sur [littlefooby.ch](http://littlefooby.ch) et dans l'appli FOOBY.



### Pour 13 pièces, il vous faut

- 100 g de beurre salé ramolli
- 80 g de Birnel (concentré de jus de poire)
- 50 g de sucre brut en poudre
- 1 cs d'eau
- 250 g de farine mi-blanche
- ½ cc de bicarbonate de soude
- 1 cs de gingembre en poudre
- ½ cc de cannelle

- un peu de farine mi-blanche

AUX PASSAGES COLORÉS,  
LES ENFANTS PEUVENT VOUS AIDER!

### Voici comment faire

**1. Pâte:** mettre le beurre, le Birnel, le sucre et l'eau dans un récipient, mélanger au batteur électrique jusqu'à ce que la masse blanchisse. Mélanger la farine avec le bicarbonate de soude, le gingembre et la cannelle, les ajouter au mélange précédent et travailler rapidement le tout pour obtenir une pâte souple, l'aplatir légèrement, la couvrir et la réserver au frais env. 30 min.

**2. Façonnage:** sur un peu de farine ou entre deux feuilles de papier cuisson, abaisser la pâte en plusieurs morceaux sur 7 mm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce à pain d'épice (env. 7 cm), découper des gingerbreads et les poser sur deux plaques recouvertes de papier cuisson.

**3. Cuisson (par plaque):** faire cuire env. 10 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir les gingerbreads du four et les laisser refroidir sur une grille.

- 1 blanc d'œuf frais
- 1 pincée de sel
- 90 g de sucre glace

**4. Décoration:** battre le blanc d'œuf en neige avec le sel. Incorporer le sucre glace et mélanger jusqu'à obtenir un glaçage épais. Mettre dans une poche à douille jetable, découper la pointe et décorer les gingerbreads façon «bandelettes de momie». Laisser sécher.

**Conservation:** env. 1 semaine dans une boîte bien fermée.