

## Matériel :

- Une demi-cuillère à café de levure chimique
- 250 g de farine
- 75 g de sucre en poudre
- 125 g de sirop de sucre de canne
- 80 g de beurre
- Une cuillère et demie à café de girofle en poudre, cannelle en poudre, gingembre en poudre, anis ou badiane
- Un œuf
- Des emporte-pièces



Prépare la pâte la veille (elle doit absolument reposer). Préparation 15 min.

1. Dans une casserole au bain-marie, mélange le sirop, le sucre et le beurre.
2. Hors du feu, ajoute les épices, l'œuf et la farine additionnée de la levure.
3. Remus bien le mélange.
4. Couvre et laisse reposer jusqu'au lendemain. Le lendemain, étale la pâte par portions sur le plan de travail pas trop finement.
5. Découpe des formes avec des emporte-pièces (8 grands sujets environ et une trentaine de petits sujets).
6. Dispose les formes au fur et à mesure sur la plaque du four et cuis-les 10 min au four traditionnel à 200 degrés. Tu peux les mettre sur du papier sulfurisé.

**Les trucs des lutins :** si tu fais des bonhommes, tu peux leur faire des yeux et des boutons de costume avec des raisins secs enfoncés dans la pâte avant la cuisson.

Sinon, tu peux décorer les sujets après la cuisson. Avant la cuisson, tu peux faire aussi des trous avec une grosse paille (assez loin du bord) pour suspendre tes sujets en guirlande dans le sapin ou comme une autre décoration de Noël. Bon appétit !

