DÉCORATIONS DE NOËL EN PAIN D'ÉPICES



RÉALISATION DES DÉCORATIONS EN PAIN D'ÉPICES

Les **décorations de sapin de Noël** en pain d'épices sont des décorations traditionnelles de Noël. Ces **décorations** décorent le sapin et peuvent être mangées par les gourmands ! Fiche envoyée par Sophie

Dans ma famille (Alsacienne), on décore le sapin avec des gâteaux en pain d'épices. C'est joli, ça sent très bon et les petits gourmands se régalent en cachette en dérobant les petits gâteaux qu'il faut renouveler tous les dimanches. Faites fondre le beurre, le miel et la mélasse à feu doux et laissez refroidir légèrement. Mélangez tous les autres ingrédients dans un grand bol, puis ajoutez le mélange fondu (beurre, miel, mélasse). Demandez à votre enfant d'étaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1 cm. Demandez-lui de découper les gâteaux avec les emporte-pièces. Percez un trou au sommet de chaque gâteau, pour pouvoir y passer un petit lien Faites cuire les gâteaux 15 à 20 mn à 200 ° maximum. Sortez les gâteaux et laissez-les refroidir sur une grille. Aidez votre enfant à mélanger le sucre glace, le blanc d'oeuf et le jus de citron dans un bol. Versez le mélange dans une douille à pâtisserie. Décorez les petits gâteaux. Vous pouvez aussi remplacer le glaçage par des décorations à pâtisserie, c'est très joli et plus facile pour les enfants



Passez un ruban dans les trous et attachez les décorations sur le sapin. Chaque jour étonnez-vous de voir qu'il manque des petits gâteaux, sans doute volés par les lutins du Père Noël !

Imprimer la page