

Petits bonshommes de neige

Bonshommes en pain d'épice

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson au four: env. 25 min

150 g de farine

80 g de sucre brut gros

1 c. s. de condiment pour pain d'épice

$\frac{3}{4}$ de c. c. de poudre à lever

1 citron bio, moitié du zeste râpé

1 orange bio, moitié du zeste râpé

1 pincée de sel

1 $\frac{1}{2}$ dl de lait

2 c. s. d'huile de tournesol

1. Mélanger dans un grand bol la farine et tous les ingrédients, sel compris. Incorporer le lait et l'huile. Verser la pâte dans le moule (voir mode d'emploi).

2. **Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler délicatement, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 99 kcal, lip 3 g, glu 16 g, pro 2 g



Bonshommes en biscuit

Mise en place et préparation: env. 15 min

Cuisson au four: env. 25 min

90 g de farine

20 g d'amandes mondées moulues

70 g de sucre

1 citron bio, un peu de zeste râpé

$\frac{3}{4}$ de c. c. de poudre à lever

1 pincée de sel

1 œuf

50 g de beurre, fondu, refroidi

$\frac{3}{4}$ de dl de lait

1. Mélanger dans un grand bol la farine et tous les ingrédients, sel compris. Incorporer œuf, beurre et lait. Verser la pâte dans le moule (voir mode d'emploi).

2. **Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler délicatement, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 105 kcal, lip 5 g, glu 11 g, pro 2 g

Bonshommes au chocolat

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson au four: env. 20 min

50 g de chocolat noir, haché finement

30 g de beurre

50 g de sucre

1 pincée de sel

2 œufs

50 g de farine

50 g d'amandes moulues

$\frac{3}{4}$ de c. c. de poudre à lever

1. Faire fondre le chocolat et le beurre dans un bol à parois minces au-dessus d'un bain-marie frémissant, laisser tiédir un peu. Incorporer sucre, sel et œufs. Mélanger farine, amandes et poudre à lever, incorporer. Verser la pâte dans le moule (voir mode d'emploi).

2. **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler délicatement, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 110 kcal, lip 7 g, glu 10 g, pro 3 g

Mode d'emploi

1. Répartir uniformément la pâte dans les cavités non perforées du moule jusqu'au repère. Utiliser pour ce faire une poche sans douille ou une cuillère à café.

2. Poser le couvercle, bien appuyer afin que le moule soit parfaitement fermé. Cuire au four selon la recette.

Moule «Petit bonhomme de neige» (n° d'art. 25327). Coloris: vert turquoise. Matériau: silicone alimentaire. Thermo-résistant à 220°C. Dimensions (L x l x H): 24,5 x 19,5 x 4,5 cm. Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.