# [Biscuits au pain d'épice glacés de mille couleurs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/332658/3641817558/biscuits_au_pain_d_epice_glaces_de_mille_couleurs.shtml)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Biscuits au pain d épice glacés de mille couleurs |  | |  | | --- | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 7 mn  **Repos :** 90 mn  **Temps total :** 117 mn |   **Pour 6 personnes :**   280 g de farine   125 g de miel   50 g de sucre roux   65 g de beurre   1 œuf   1 cuillère à café de quatre épices   1 cuillère à café de cannelle   1 cuillère à café de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) non sucré   1 pincée de sel   1/2 sachet de levure chimique   Pour le glaçage :   jus d'1 [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) (environ 35 g)   sucre glace (environ 100 g)   couleurs et décorations sucrées diverses | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | | Biscuits au pain d épice glacés de mille couleurs |  1     Dans une casserole, mettre le miel, le sucre, le beurre. Faire chauffer doucement, mélanger, et lorsque la préparation est homogène, laisser refroidir hors du feu. |  |  |  | | --- | --- | | Biscuits au pain d épice glacés de mille couleurs |  2     Dans un saladier, verser le mélange précédent. Ajouter l'œuf, bien mélanger, puis la farine et la levure tamisées, le [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml). Pétrir à la cuillère en bois, puis à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmer le saladier et [réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) au frais au moins 1 heure (j'ai laissé toute une nuit). |  |  |  | | --- | --- | | Biscuits au pain d épice glacés de mille couleurs |  3     Allumer le four sur thermostat 7 (210°C). Sortir la pâte, la pétrir un peu à la main pour l'assouplir. [Fariner](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/58/fariner.shtml) légèrement un plan de travail et étaler la pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 5 mm. Découper des formes à l'emporte-pièce, les déposer sur une plaque anti-adhésive et enfourner pour 7 minutes (ils ne doivent pas brunir sur les bords). |  |  |  | | --- | --- | | Biscuits au pain d épice glacés de mille couleurs |  4     Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'épaisseur des biscuits. Laisser refroidir. Faire le glaçage : presser le jus du [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) et le filtrer. Ajouter du sucre glace jusqu'à obtenir une consistance épaisse mais que l'on pourra tout de même étaler sur les biscuits. A l'aide d'un pinceau, étaler le glaçage sur les biscuits, puis avant qu'il ne sèche, décorer avec les sucres colorés. Laisser sécher à peu près près 30 minutes avant de dévorer. | |