# [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. |

 |