 **Petits bonshommes en pain d'épices**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/12/Petits-bonshommes-en-pain-d%C3%A9pices-DSCN8155.jpg) **Pour 32 biscuits**

**- 40 g de beurre**  
**- 90 g de miel (1)**  
**- 100 g de sucre** [**rapadura**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)**- 260 g de farine**  
**- 2 càc (6g) de levure chimique**  
**- 2 càc de mélange pour pain d'épices**  
**- 1 œuf**  
**- 2 càs de lait (2)**

1 emporte pièce - La plaque du four tapissée de papier cuisson  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre sans me laisser trop chauffer.  
Mélanger dans un saladier le beurre fondu, le sucre **[rapadura](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/" \t "_blank)** et le miel.  
Ajouter la farine, la levure et les épices et mélanger.  
Incorporer l'œuf et le lait si nécessaire et ramasser rapidement la pâte pour en faire une boule.  
Filmer le pâton et le mettre au frais pendant au moins 30 minutes.  
Lorsque le pâton s'est raffermi, l'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 6 millimètres environ.  
Découper des formes avec l’emporte-pièce.  
Poser les petits bonshommes sur la plaque en les espaçant un peu.   
Décorer avec des petites perles en sucre.  
Enfourner pour 8 minutes.  
Laisser refroidir avant de les manipuler et de les ranger dans une boîte hermétique.