

Gingerbread Men

Ingredients

1 cup butter
1 cup sugar
1 egg
1 cup molasses
2 tbsp. vinegar
1 1/2 cup flour
1 1/2 tsp. baking soda
1 tbsp. ginger
1 tsp. cinnamon
1/2 tsp. ground cloves
1/2 tsp. salt



Instructions

Mix together butter and sugar. Add the remaining ingredients and mix well. Refrigerate for 1 hour. Roll dough on a lightly floured surface. Form gingerbread men by cutting with cookie cutter. Bake on greased pan at 350° F until done. Decorate with powdered sugar, icing and whatever else kids want to use.

Bonshommes en pain d'épices

Ingrédients

1 tasse beurre	1 1/2 c. à thé bicarbonate de soude
1 tasse sucre	1 c. à table gingembre
1 œuf	1 c. à thé cannelle
1 tasse mélasse	1/2 c. à thé clou de girofle moulu
2 c. à table vinaigre	1/2 c. à thé sel
1 1/2 tasse farine	

Directives

Dans un bol, mélanger le beurre et le sucre. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Réfrigérer pendant 1 heure. Abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée, et tailler des bonshommes à l'emporte-pièce. Faire cuire au four sur une tôle à biscuits graissée à 350 °F jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Décorer à l'aide de sucre à glacer, de glaçage et de toute autre décoration que les enfants désirent utiliser.

