

Croustille de *pain d'épices*



Préchauffe le four à 150°, prend le pain d'épices taille des tranches très fines.

Ôte les croûtes et conservez-les pour la recette de la panure de pain d'épices

Abaisse la tranche à l'aide d'un rouleau. La tranche doit être fine et la texture compact

Taille des bandes de 2 cm de largeur et 6 cm de long environ. Découpe-les afin d'obtenir des triangles

Dépose les triangles sur le rouleau, les recouvrir avec une feuille d'aluminium. Enfourne cinq minutes à 150°. Sortir du four retire le papier et enfourne à nouveau cinq minutes environ à 150° jusqu'à coloration

Sortir les croustilles du four une fois dorée et laisse-les refroidir.