

La recette du pain d'épices.

Les ingrédients



250 g de farine



100 g de sucre



125 g de miel



½ sachet de levure



1 verre de lait



1 pincée de sel



2 cuillères à café de 4 épices

La réalisation

1



1. Dans un saladier, je verse tous les ingrédients.

2



2. Je mélange à l'aide d'un fouet.

3



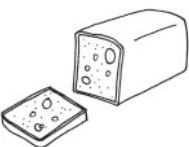
3. Je verse la pâte dans un moule beurré.

4



4. Je mets le plat au four à 180° pendant 20 à 30 minutes environ.

5



5. Je déguster le pain d'épices.