*La recette du pain d’épices*



Ingrédients :

* 250 g de farine
* 20 cl de lait
* 125 g de sucre
* 2 cuillères à soupe de miel
* 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium
* 1 /2 sachet de levure
* 1 cuillère à café de cannelle
* 1 cuillère à café de 4 épices
* 1 pincée de sel

Déroulement :

1. Mettre la farine dans un saladier et délayer le lait.
2. Ajouter le sucre et le miel. Bien mélanger.
3. Ajouter le bicarbonate, la levure, la cannelle, les 4 épices et le poivre. Bien mélanger.
4. Laisser reposer 1 heure.
5. Mettre la pâte dans un moule à cake et enfourner 40 minutes thermostat 5.

Bon appétit !