

PAIN D'EPICE

MELANGER :

1) 250 grammes de farine + 125 grammes de sucre roux + 1 cuiller à soupe d'épices à pain d'épice réduits en poudre (anis – cannelle – gingembre – coriandre – cardamome) – existe aussi tout prêt

2) dans 20 cl de lait tiède : 125 grammes de miel + 1 cuiller à café de bicarbonate

Verser le mélange 2 dans le mélange 1 et bien remuer pour obtenir une pâte homogène.

Cuire 25 minutes environ à 180°

Poursuivre 10 minutes environ à 150°