

Le pain d'épices



Les ingrédients

- 250 g de miel 
- 1 verre de lait 
- 100g de beurre fondu 
- 200 g de farine 
- une cuillère à café de cannelle 
- 1 sachet de levure 
- 50 g de sucre en poudre 
- 1 œuf 
- du sel

Les ustensiles

- une spatule 
- un saladier 
- une balance 
- une casserole 
- un moule à cake 

Le déroulement

1- Peser les ingrédients nécessaires.

2- Faire chauffer le lait  dans une casserole .

3- Mélanger le miel  et le lait  chaud.

4- Ajouter le beurre  fondu, la farine , le sel, le sucre, la cannelle , la levure  et l'œuf .

5- Mélanger le tout à l'aide de la spatule. 

6- Verser la préparation dans le moule. 

7- Faire cuire pendant 40 minutes au four à 210° (thermostat 7).