

Kit pain d'épice

Ingrédients

250g de farine

100g de sucre

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

2 cuil à soupe rases de mélange pour pain d'épice en poudre

2 œufs

100ml de lait

A rajouter

2 œufs

100ml de lait

250g de miel

Versez la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et la poudre d'épice à pain d'épice dans un sachet ou un pot.

Imprimer la marche à suivre en pièce jointe, agrafez-la au sachet ajoutez un petit ruban et un pot de miel. Offrez.

Marche à suivre

Faites chauffer le miel au micro onde

Mélangez la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et les épices. Versez le miel chaud par dessus et mélangez puis ajoutez les œufs et le lait. Mélangez bien pour que la pâte soit homogène.

Versez dans un moule à cake et enfournez à 160°C pendant 1 heure.

