

Préparation pour Pain d'épices..

Ingrédients

250g de farine
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
100g de sucre
2 cuillères à soupe de poudre d'épices
à pain d'épices



Faites chauffer le miel, mélangez la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé et la poudre d'épice. Incorporez le miel puis les oeufs et le lait. Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 160°C pendant 1h.

A rajouter
2 oeufs
100ml de lait
250g de miel
Recette

Préparation pour Pain d'épices..

Ingrédients

250g de farine
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
100g de sucre
2 cuillères à soupe de poudre d'épices
à pain d'épices



Faites chauffer le miel, mélangez la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé et la poudre d'épice. Incorporez le miel puis les oeufs et le lait. Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 160°C pendant 1h.

A rajouter
2 oeufs
100ml de lait
250g de miel
Recette

Préparation pour Pain d'épices..

Ingrédients

250g de farine
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
100g de sucre
2 cuillères à soupe de poudre d'épices
à pain d'épices



Faites chauffer le miel, mélangez la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé et la poudre d'épice. Incorporez le miel puis les oeufs et le lait. Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 160°C pendant 1h.

A rajouter
2 oeufs
100ml de lait
250g de miel
Recette