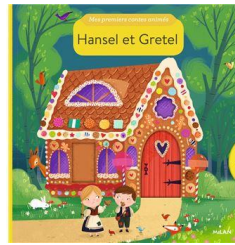


# Le pain d'épices



## Ingrédients :



- 10 cl de lait
- 100 g de miel
- 30 g de sucre
- 40 g de beurre
- 140 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de 4-épices

## Ustensiles :



- un four
- une casserole
- une cuillère
- un moule à cake

Optionnel : 1/2 cuillère à café de cannelle, 50 g poudre d'amande ou noisette

- Préchauffer le four à 150°C.
- Faire tiédir le lait à feu doux dans une casserole.
- Sur feu éteint, incorporer le miel, le sucre et le beurre jusqu'à dissolution complète. Mélanger.
- Rajouter la farine, la levure, les épices et l'œuf et éventuellement la poudre d'amandes et la cannelle. Mélanger.
- Verser la préparation dans le moule et enfourner.
- Cuire 30 minutes et éteindre le four.
- Laisser refroidir dans le four avec la porte entre-ouverte.

Déguster ...