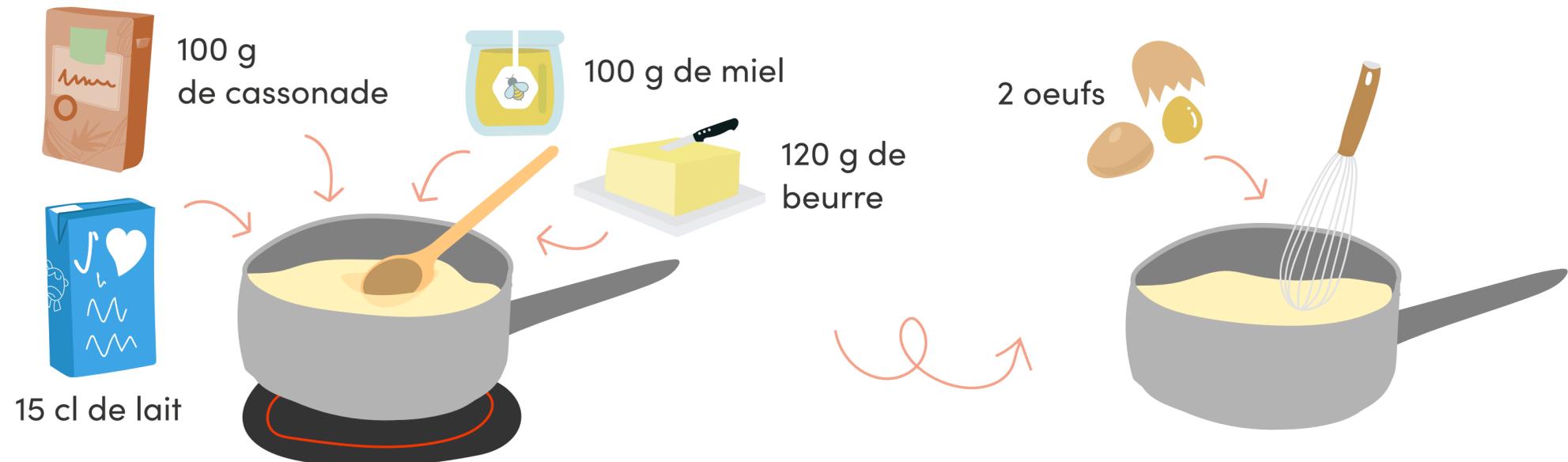


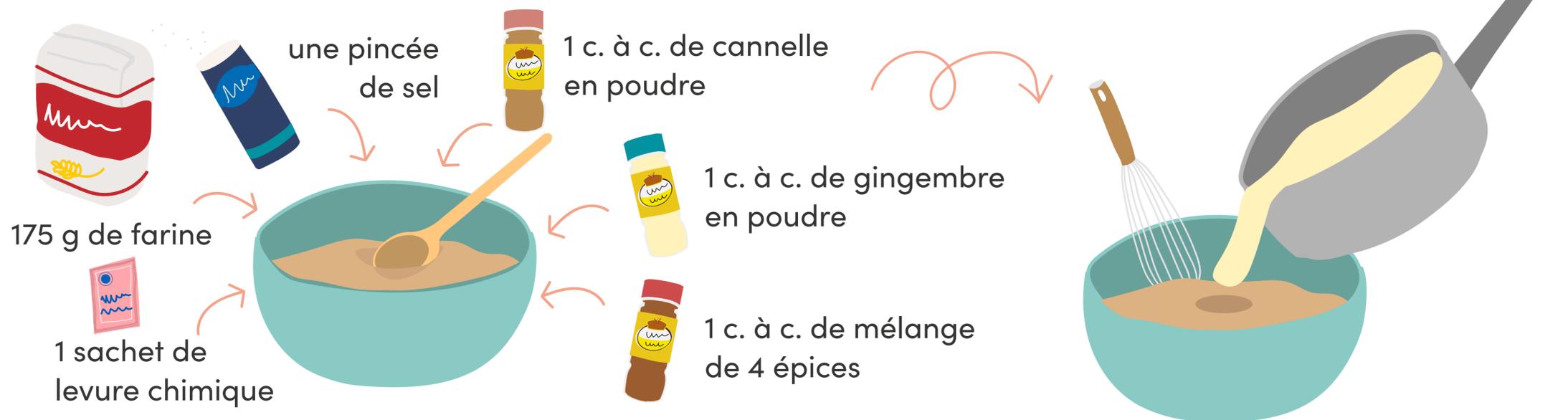
# Pain d'épices



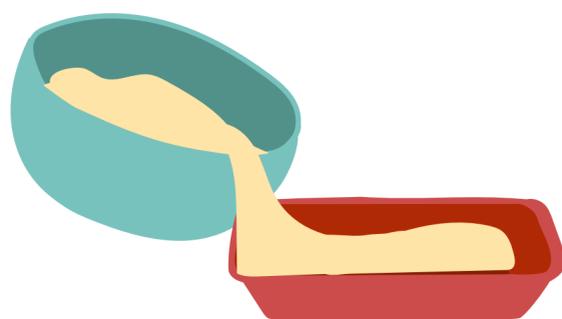
- 1** Faites fondre dans une casserole le beurre, la cassonade, le miel et le lait. Puis incorporez les œufs battus.



- 2** Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sel, et les épices. Creusez un puit et versez progressivement le mélange liquide, sans cessez de mélanger.



- 3** Mettez du papier sulfurisé dans un moule à cake et versez la préparation.



Thermostat 6 (170°)  
Cuisson : 40 mn  
Préparation : 20 min

[www.c-monetiquette.fr](http://www.c-monetiquette.fr)

