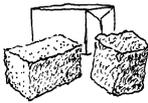
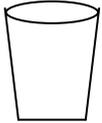


Pain d'épice

ingrédients



verres de sucre



verres de miel



verres de farine



verres de lait



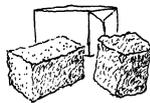
1/2 sachet de levure



Dans un saladier mettre la farine



Ajouter le sucre



et la poudre d'anis



Dans une casserole réchauffer le lait



et le miel



Mélanger dans le saladier



Beurrer le moule et mettre la pâte



Mettre au four thermostat 4 (160°) pendant 1 heure

