

# Desserts

## PAIN D'ÉPICE

Ingrédients: 250 g de farine, 1 cuillère à café de bicarbonate ou 1 sachet de levure, 3 cuillères à soupe de lait, 175 g de miel, 75 g de sucre, 50 g de beurre.

Dans un saladier, verser la farine, le bicarbonate et le lait. Dans une casserole, faire fondre le miel, le sucre et le beurre. Quand le mélange est onctueux, le verser sur la farine, le lait et le bicarbonate, ajouter une cuillère à café rase de mélange pour pain d'épice (anis, cannelle, gingembre, girofle et cardamome) et mélanger.

Verser dans un moule à cake, cuire à 150° environ ½ heure, ou 20 minutes pour des moules individuels.

