



Le pain d'épices - recette médiévale

Youpi ! Ce n'est pas moi qui vais me faire croquer !



Les ingrédients :

- 250 g de miel
- 1 verre de lait
- 100g de beurre fondu
- 200 g de farine
- une cuillère à café de cannelle
- 1 sachet de levure
- 50 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- du sel

Les ustensiles :

- une spatule
- un saladier
- une balance
- une casserole
- un moule à cake

Le déroulement :

1. Peser les ingrédients nécessaires.
2. Faire chauffer le lait dans une casserole.
3. Mélanger le miel et le lait chaud.
4. Ajouter le beurre fondu, la farine, le sel, le sucre, la cannelle, la levure et l'œuf.
5. Mélanger le tout à l'aide de la spatule.
6. Verser la préparation dans le moule.
7. Faire cuire pendant 40 minutes au four à 210° (thermostat 7).