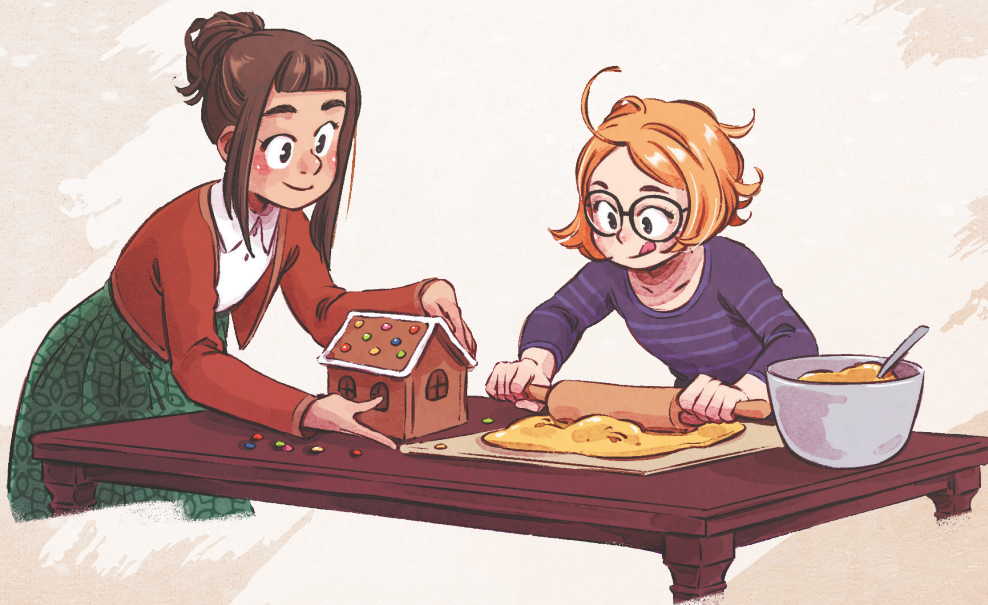


Recette du pain d'épices



Ingédients

- 200 G DE MIEL
- 250 G DE FARINE COMPLÈTE
- 1 SACHET DE LEVURE
- 200 ML DE LAIT
- 2 ŒUFS
- 80 G DE BEURRE
- 130 G DE SUCRE BRUN
- 2 CUILLÈRES À CAFÉ DE MÉLANGE 4 ÉPICES
(CANNELLE, CLOU DE GIROFLE, NOIX DE MUSCADE ET GINGEMBRE)

Préparation



RÉCHAUFFEZ LE LAIT À FEU DOUX, OU ALORS VOUS POUVEZ LUI FAIRE UN CÂLIN, MAIS SI VOUS AVEZ PAS DE POUVOIRS MAGIQUES, ÇA SERT À RIEN.

QUAND C'EST TIÈDE, HORS DU FEU, METTEZ LE MIEL, LE SUCRE ET LE BEURRE. SUZELLE DIT QU'IL FAUT SURTOUT PAS SE DISPUTER À CE MOMENT-LÀ SINON ÇA FAIT DES GRUMEAUX ET LA PÂTE DOIT ÊTRE HOMOGÈNE.

VERSEZ LA FARINE, LA LEVURE ET LES 4 ÉPICES. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°C. MÉLANGEZ TOUT BIEN EN RAJOUTANT L'ŒUF (SANS LA COQUILLE, HEÏN ! SINON, C'EST PAS TERRIBLE).

VERSEZ LE TOUT DANS UN MOULE À CAKE BEURRÉ ET ENFOURNEZ POUR 25 MINUTES. QUAND C'EST FAIT, À VOTRE PLACE, JE VÉRIFIERAIS QUE C'EST BIEN CUIT À L'INTÉRIEUR EN PLANTANT UN COUTEAU DEDANS, MAIS C'EST VOUS QUI VOYEZ. Y'A PLUS QU'À LAISSER REFROIDIR ET BON APPÉTIT !



Le Grimoire d'Elfie★



DRAKOO