




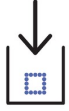







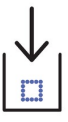






LA		DU	
la	recette	du	pain d'épices

		250	g	DE			UNE		.
Je	chauffe	250	grammes	de	miel	dans	une	casserole	.




		250	g	DE		+	100	g	DE		+
Je	mélange	250	grammes	de	farine	et	100	grammes	de	sucre	et

1		+	LES			UN		.
un	sachet de sucre vanillé	et	les	épices	dans	un	saladier	.





		LE			.
J'	ajoute	le	miel	chaud	.


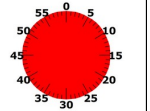

		AVEC	UNE		.
Je	mélange	avec	une	cuillère en bois	.

		2		.
J'	ajoute	deux	oeuf	.

 Je	 chauffe	10 dix, 10	cl centilitres	DE de	 lait	.
--	---	----------------------	-------------------	----------	---	---

 J'	 ajoute	LE le	 lait	 chaud	 dans	LE le	 saladier	.
---	---	----------	---	--	---	----------	---	---

 Je	 verse la pâte	 dans	1 un	 moule	.
---	--	---	----------------	--	---

 Cuire	 une heure	A à	 150 degrés	.
--	--	--------	---	---