



Le loup

qui découvrait le pays des contes



Le pain d'épices de Tatie Rosette

Ingrédients :

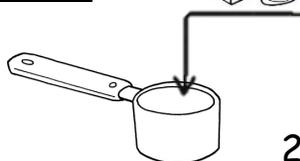
- 250 g de miel
- 1 verre de lait
- 200 g de farine
- 100 g de beurre fondu
- 50 g de sucre en poudre
- une cuillère à café de cannelle
- 1 sachet de levure
- 1 œuf
- du sel

Les ustensiles :

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

1 Peser les ingrédients

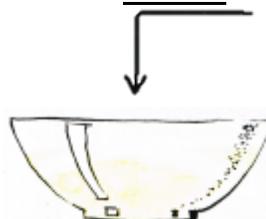
1. Verser le lait  dans une casserole



2. Faire chauffer

2

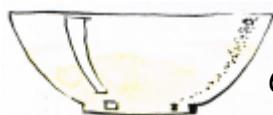
3. Verser le miel  et le lait chaud dans le saladier



4. Mélanger

3 5. Ajouter :

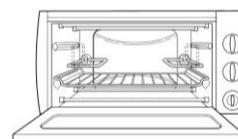
la farine
la cannelle
le beurre
l'œuf
le sucre
la levure
le sel



6. Mélanger avec la spatule

4

7. Verser la préparation dans le moule



8. Mettre au four à 210° pendant 40 minutes

Bon
Appétit 