

PAIN D'ÉPICES



Ingrédients :

250 g de farine	1 sachet et demi de levure	75 g de sucre roux	175 g de miel	175 mL de lait	25 g d'amandes en poudre	1 oeuf	1 cuillère à café de cannelle	1 cuillère à café de muscade

Ustensiles :

2 saladiers	1 cuillère en bois	1 cuillère à café	1 moule à cake	1 balance	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Dans un saladier, mélange le sucre, l'oeuf et les amandes.
2		Fais chauffer le miel et le lait au micro-ondes.
3		Ajoute le miel et le lait au mélange avec les oeufs.
4		Ajoute la farine et la levure. Mélange bien.
5		Ajoute les épices (muscade et cannelle).
6		Beurre le moule et verses-y le mélange.
7		Fais cuire à 180°C pendant 45 minutes.