



Le loup

qui découvrait le pays des contes



Le pain d'épices

des GS de l'école J. EFFEL à Saint-Ouen-l'Aumône

Ingrédients :

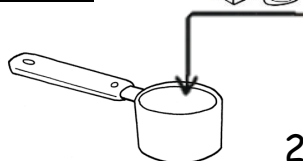
- 250 g de miel
- 1 verre de lait
- 200 g de farine
- 100 g de beurre fondu
- 50 g de sucre en poudre
- une cuillère à café de cannelle
- 1 sachet de levure
- 1 œuf
- du sel

Les ustensiles :

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

1 Peser les ingrédients

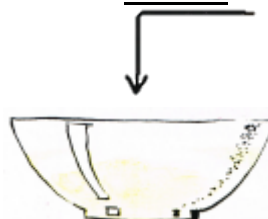
1. Verser le lait  dans une casserole.



2. Faire chauffer.

2

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



4. Mélanger.

3 5. Ajouter :

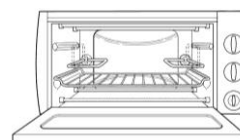
le beurre
la levure
la farine
l'œuf
la cannelle
le sucre
le sel



6. Mélanger avec la spatule.

4

7. Verser la préparation dans le moule.



8. Mettre au four à 210° pendant 40 minutes.

Bon
Appétit 