












# Le pain d'épices




## Les ingrédients

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

## Les ustensiles

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

## Le déroulement

- 1- Peser les ingrédients nécessaires.
- 2- Faire chauffer le lait dans une casserole.
- 3- Mélanger le miel et le lait chaud.
- 4- Ajouter le beurre fondu, la farine, le sel, le sucre, la cannelle, la levure et l'œuf.
- 5- Mélanger le tout à l'aide de la spatule. 
- 6- Verser la préparation dans le moule.
- 7- Faire cuire pendant 40 minutes au four à 210° (thermostat 7).