

RECETTE PAIN D'ÉPICES

Ingredients :

- 250g de farine
- 125g de sucre
- 50g de beurre
- 1 grand verre de lait
- 1 cuillère à café de bicarbonate
- 3 cuillères à soupe de miel liquide Beezou
- Épices : cannelle, gingembre, curcuma, clou de girofle, muscade, etc.

Préparation :

- 1 - Mélangez le sucre, le miel Beezou, puis le beurre fondu avec le lait tiède.
- 2 - Ajoutez la farine, le bicarbonate, et les épices !
- 3 - Mettre à four très doux (160°C), sans laisser reposer la pâte, pendant 1 heure.

BON APPÉTIT !

