

recette du pain d'épices fait lors du WE médiéval

Pain d'épices

Ingrédients:

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

250 g de farine

200 g de sucre (cassonade de préférence / vergeoise)

250 ml de lait tiède

3 cuillères à soupe de miel (sous forme liquide)

1 œuf

1 cuillère à soupe d'huile

2 cuillères à café d'épices pour pain d'épices

Mélanger le tout

Laisser reposer une heure

Cuisson : entre 40 mn et 1 heure

Thermostat 5/6 ou 170°