

# Le Pain d'épice de Jeannine D.

RV balade aux Bordes 12 novembre 2012



## Ingrédients:

- . 125g de sucre
- . 1 œuf
- . 250g de farine,
- . cuillère à café de bicarbonate de sodium
- . 250 ml de lait,
- . 125g de miel liquide

## Etapes de préparation :

- Mélanger 125g de sucre avec un oeuf.
- Rajouter 250g de farine, 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium, 250 ml de lait, 125g de miel liquide
- Verser dans un moule beurré et fariné
- Mettre au four 1h à 150°