

Pain d'épices

Ingrédients

250 gr de farine

124 gr de sucre

125 gr de miel

2 c à café de graines d'anis

1/2 c à café de poudre de badiane étoilée

2 dl de lait

50 gr de beurre

1 c à café de bicarbonate

Mélanger le lait tiède, le miel et le beurre en petits morceaux, dans un récipient, mettre la farine, le sucre, le bicarbonate et l'anis, ainsi que la poudre de badiane, ajouter le liquide, bien mélanger. Verser dans un moule beurré et faire cuire 50 à 60 mn th 5 à 6.