

Recette du pain d'épices



Ingrédients

2 verres et 1/2 de **farine**



1 verre de **sucre**



1 cuillère à café de **bicarbonate de soude**



1 cuillère à café de **cannelle moulue**



1 cuillère à café de **muscade moulue**



1 verre de **thé**



2 cuillères à soupe de **miel**



Préparation

Dans une **jatte**, verser dans l'ordre la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, les épices, le miel et le thé, puis mélanger.



Verser la préparation dans un **moule à cake**.



Faire cuire pendant 40 minutes dans le **four chaud**, thermostat 5.

