

# Le pain d'épices

## Les ingrédients



1 pincée de sel



100 g de sucre



250 g de farine



2 cuillères à café de cannelle



Un verre de lait



125 g de miel



½ sachet de levure

## Les ustensiles



Une balance



1 saladier



1 cuillère

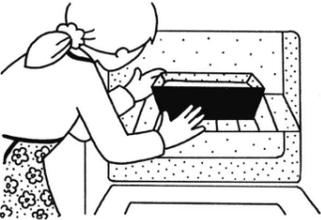


Un fouet



Un moule à cake

# Les étapes

1		Dans un saladier verser tous les ingrédients.
2		Mélanger à l'aide d'un fouet.
3		Verser la pâte dans un moule beurré.
4		Mettre le plat au four à 180° pendant 20 à 30 minutes.
5		Déguster le pain d'épices.

