

LE LIVRET DES ANIMATRICES !!!

Bonne année !



Pain d'épices

Il te faut :



250 de farine



100 g de sucre



125 g de miel



1/2 sachet de levure



1 verre de lait



1 pincée de sel



Des épices en poudre :
Cannelle, anis,
quatre épices,
muscade



1



Fais fondre le miel au micro-ondes.

3



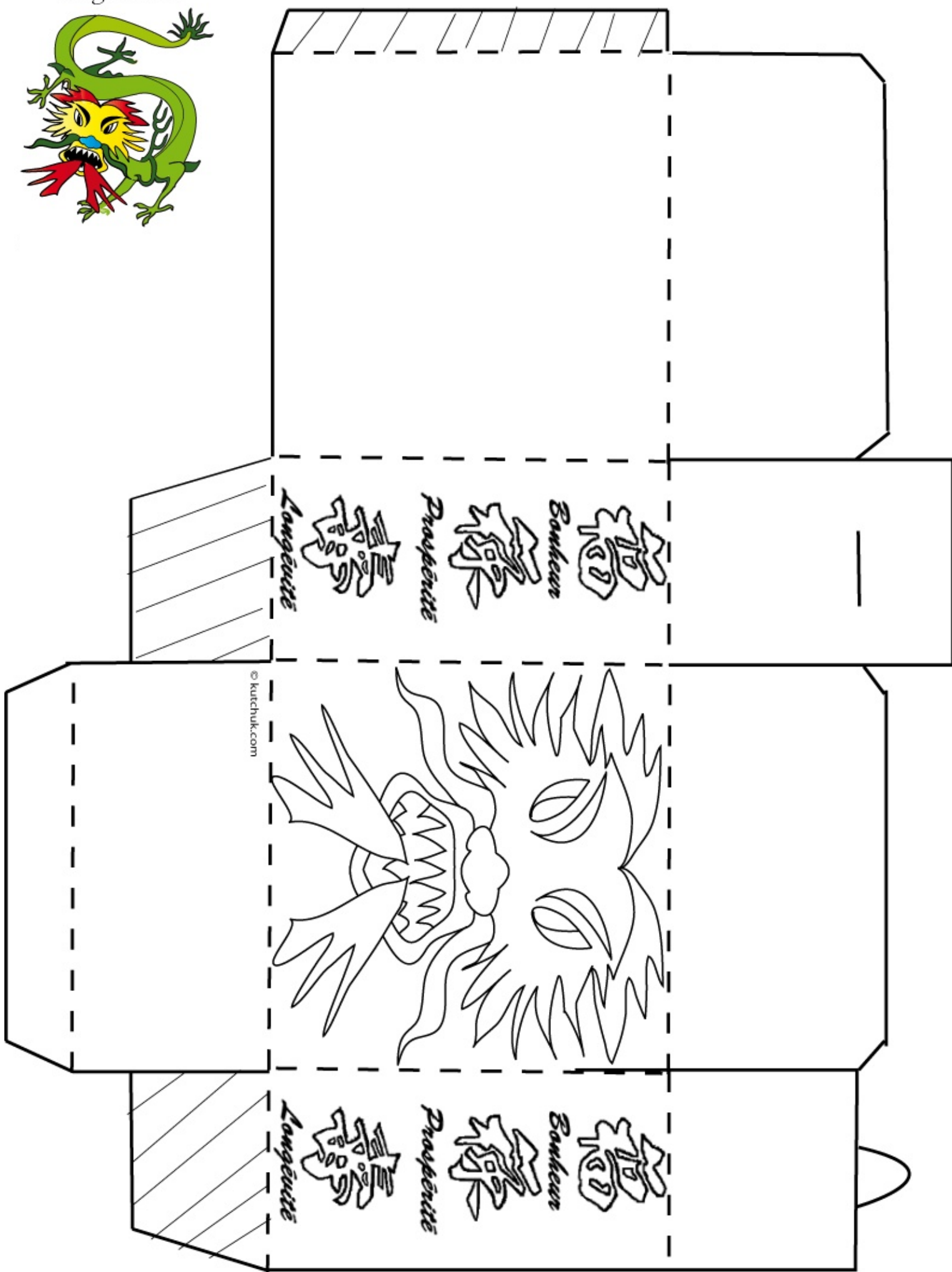
Beurre le moule avant d'y verser le mélange. Mets le pain d'épices à cuire dans le four préalablement chauffé à 180 °C durant 20 à 30 mn. Pour savoir si le pain d'épices est cuit il suffit de planter une lame de couteau au centre. Si la lame ressort propre, le gâteau est cuit.

2



Verse tous les ingrédients dans un grand bol et mélange bien.

Vive l'année du dragon d'eau



© kutchuk.com

Date des prochains ateliers de l'Échappée Belle :

Mercredi 18 Janvier à PLUGUFFAN

Samedi 21 Janvier à PLOMELIN

Mercredi 25 Janvier à PLOGONNEC

Samedi 28 Janvier à GUENGAT



Renseignements :

ULAMIR "e Bro Glazik"

Cindy : 02 98 91 14 21

ou

www.ulamir-ebg.org

