

Bonhomme pain d'épices

Ingredients
125g de miel
90g de cassonade
75g de lait
250g de farine
1/2cuillère à café de levure chimique
1cuillère à café de poudre à pain d'épices
60g de beurre

Étape de la recette

- Pour 6 personnes -

Prchauffer le four 190C

Dans le bol mettre le miel, la cassonnade, le beurre et le lait 3 minutes/80C/vitesse 2.5

Ajouter la poudre pain d'pices, la farine et la levure chimique 20s/ vitesse 3

Verser la pte dans le moule

Enfourner 30 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler et dcorer comme il vous plat

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr