



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 -

Préchauffer le four à 190°C

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

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

Verser la pâte dans le moule

Enfourner 30 minutes

Laisser refroidir avant de démouler et décorer comme il vous plaît