



## 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

Faire chauffer le lait avec la cassonade, le beurre et le miel, jusqu'à dissolution complète

Enlever du feu

Ajouter la poudre à pain d'épices, la farine, la levure chimique et mélanger

Verser la pâte dans le moule

Enfourner 30 minutes

Laisser refroidir avant de démouler et décorer comme il vous plaît