



*Recette : Pain d'épices de Michèle*



*Cuisson : 50 min à 1 heure*

*Thermostat : 180*

*Préparation :*

*Couvrir d'une feuille d'aluminium à mi-cuisson.*

*Ingrédients :*

- ∴ 250 g de farine (blanche + seigle)*
- ∴ 125 g de miel*
- ∴ 2 dl de lait*
- ∴ 1 sachet de levure*
- ∴ 100 g de sucre*
- ∴ 1c à soupe d'anis en poudre 1c à soupe d'anis en grain*
- ∴ + au choix éventuellement, écorces d'orange ou raisins secs*