

Juste avant les vacances de Noël, les élèves de B8 ont fait de la pâtisserie. Ils ont fait **du pain d'épices**.

En voici la recette !



<i>Ingrédients</i>						
250g de farine	100g de sucre	125g de miel	1/2 sachet de levure	1 verre de lait	1 pincée de sel	2 cuillères à café de cannelle

1	Dans un saladier, verser tous les ingrédients.
2	Mélanger à l'aide d'un fouet.
3	Verser la pâte dans un moule beurré (ou en silicone).
4	Mettre le plat au four à 180° pendant 30 minutes environ (vérifier la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau).
5	Dégustez et régalez vous !