



Bonhomme pain d'épices

Ingredients

125g de miel

90g de cassonade

75g de lait

250g de farine

1/2 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère 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