

Au goûter, on apprécie les recettes de Lydia...

LE PAIN D'EPICES

- ▶ Faire fondre dans une casserole 250 g de miel, y ajouter 10 g de sucre en poudre , 10 cl d'eau chaude et une cuillère à soupe de bicarbonate de soude.

- ▶ Ajouter ensuite 250 gr de farine , 1 cuillère à soupe de poudre d'anis , 1 cuillère à soupe de cannelle , 2 jaunes d'oeuf et 2 cuillères à soupe de jus de citron.

- ▶ Verser la pâte dans un moule beurré.

- ▶ Cuire à feu doux 1H à 1H30.

Bon appétit !



CORRELATION
1, rue du Paty
60 380 BUICOURT
tel : 03.44.82.38.97
fax: 03.44.82.15.05