

Les recettes de Randouvèze

LE PAIN D'ÉPICES DE CLAUDE

Ingrédients :

250 g de farine,

250 g de miel plutôt foncé,

80 g de beurre bien ramolli,

1 cuillère à café de mélange pour pain d'épices
(sur le marché),

1 zeste d'orange ou de citron ou les deux, bien
haché,

1 cuillère à café de bicarbonate,

Préparation :

Mélanger le tout et ajouter un petit peu de lait
pour que la pâte ne soit pas trop dure.

Ensuite cuire 50 à 60 mn à feu doux,
thermostat : 150°C.