

# Le pain d'épices



## Les ingrédients

- 250 g de miel 
- 1 verre de lait 
- 100g de beurre fondu 
- 200 g de farine 
- une cuillère à café de cannelle 
- 1 sachet de levure 
- 50 g de sucre en poudre 
- 1 œuf 
- du sel

## Les ustensiles

-une spatule



-un saladier



-une balance



-une casserole



-un moule à cake



## Le déroulement

1- Peser les ingrédients nécessaires.

2- Faire chauffer le lait  dans une casserole  .

3- Mélanger le miel  et le lait  chaud.

4- Ajouter le beurre  fondu, la farine  , le sel, le sucre, la cannelle  , la levure  et l'œuf  .

5- Mélanger le tout à l'aide de la spatule.



6- Verser la préparation dans le moule.



7- Faire cuire pendant 40 minutes au four à 210° (thermostat 7).

# Le pain d'épices



1

Entoure

9

**EN ROUGE** : le titre

**EN BLEU** : les ustensiles

**EN VERT** : les ingrédients

**EN JAUNE** : La préparation

2

Relie  le mot au dessin correspondant.

miel ●

●



beurre ●

●



lait ●

●



œuf ●

●



cannelle ●

●



sucre en poudre ●

●



levure ●

●



sel ●

●



farine ●

●

