



# La recette du pain d'épice



## Ingrédients

- 180 g de miel liquide



- 80 g de sucre roux



- 100 g de beurre



- 1 cuillère à café de bicarbonate



- 150 ml de jus d'orange



- 250 g de farine



- 1 cuillère à café d'épices



## Ustensiles

- Un petit saladier pour le micro-ondes
- Un grand saladier pour réaliser la pâte
- Une cuillère en bois
- Une cuillère à café
- Une balance
- Un verre mesureur
- Un moule à cake



## Préparation

- 1- Faire fondre au micro-ondes doucement le **beurre** avec le **jus d'orange** et le **miel** dans le petit **saladier**.



- 2- Mettre dans le grand saladier la **farine**, le **sucre**, le **bicarbonat** et les **épices**. Et mélanger.



Mélanger



- 3- Ajouter à ce mélange le **beurre fondu**, **miel** et **jus d'orange**.  
Mélanger à nouveau.

- 4- Verser la pâte dans un **moule** beurré puis mettre au **four** préalablement chauffé à 170° C durant 35 mn.

