Pain d’épices (Gigi)

175g farine

120g sucre

1 cc et demi d’anis en poudre

2 grosses cs de miel

1 verre de lait

40g de beurre fondu

Faire tiédir le lait et y ajouter le miel

Mélanger progressivement les ingrédients

Enfourner dans le four à FROID, la température à 185°C pendant 40min

Chacune et chacun peut agrémenter la recette à sa convenance : cc de muscade, de girofle, cannelle….