



4

PAINS D'ÉPICES

500 grammes de	farine	(= 1 tasse)
400 grammes de	sucre	(= 2 tasses)
1/2 cuillère de	bicarbonate	
1 petite cuillère de	cannelle	
1 petite cuillère de	girofle	
3 cuillères de	cacao	
5 dl de	lait	(= 3 verres)



Mélange tous les ingrédients. Verse la pâte sur une grande plaque recouverte de papier de cuisson.

Cuisson : environ 15 minutes dans le four chauffé à 190 degrés.

Laisse refroidir le gâteau puis découpe et décore les pains d'épices avec le glaçage (sucre glace + un peu de jus de citron).

J'ADORE!

