








# BONHOMMES DE PAIN D'ÉPICES



Ingrédients (pour une vingtaine de bonhommes) :

								
250 g de farine	1 sachet et demi de levure	75 g de sucre roux	175 g de miel	180 ml de lait	25 g d'amandes en poudre	1 œuf	1 cuillère à café de cannelle	1 cuillère à café de muscade

Ustensiles :

						
2 saladiers	1 cuillère en bois	1 cuillère à café	1 moule	1 balance	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

<b>1</b>		Fais chauffer le miel et le lait au micro-ondes.
<b>2</b>		Dans un saladier, mélange le sucre, l'œuf et les amandes.
<b>3</b>		Ajoute le miel et le lait au mélange avec les œufs.
<b>4</b>		Ajoute la farine et la levure. Mélange bien.
<b>5</b>		Ajoute les épices (muscade et cannelle).
<b>6</b>		Graisse le moule et verses-y le mélange.
<b>7</b>		Fais cuire à 180°C pendant 15 minutes (45 minutes pour un moule à cake).