

PAINS D'ÉPICES DE L'AVENT

INGRÉDIENTS :

500g farine
300g sucre
½ c.c. bicarbonate
1 c.c. cannelle
1c.c. girofle en poudre
3 c.c. cacao
5dl. lait



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

Cuisson : environ 15 minutes dans le four préchauffé à 190 degrés

Laisse refroidir le gâteau. Découpe et décore les pains d'épices avec un glaçage.