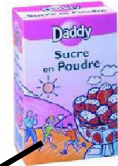
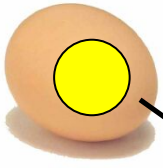
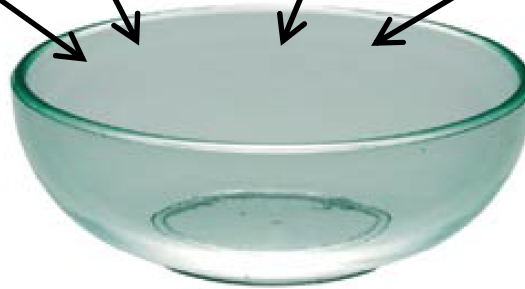


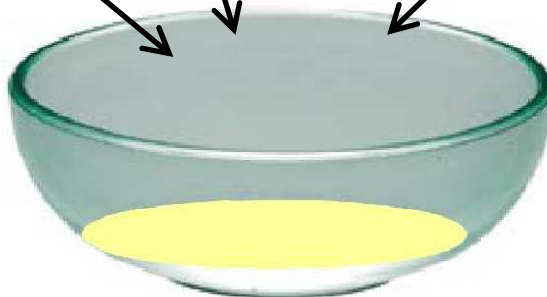
# LA RECETTE DU PAIN D'ÉPICE



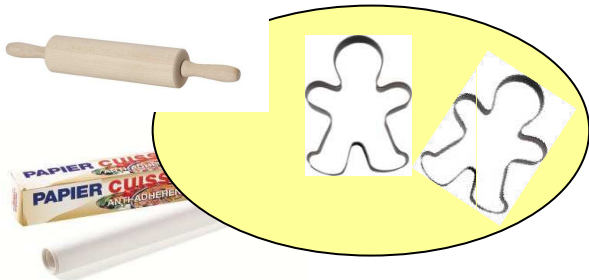
① Mélanger le jaune d'œuf, le miel, l'huile et le sucre.



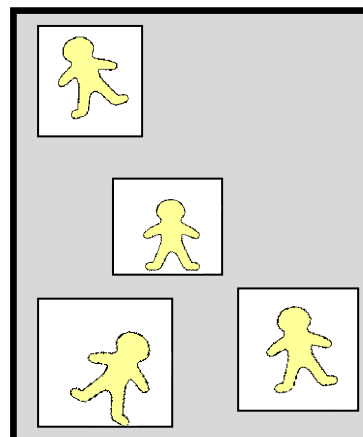
② Verser le sel et les épices.



③ Mélanger la levure à la farine. Ajouter petit à petit la farine à la main (si la pâte colle, mettre un peu plus de la farine).



④ Étalez la pâte au rouleau sur du papier cuisson.



⑤ Découper la pâte avec les emporte-pièces et placer les gâteaux sur un plat allant au four.



⑥ Mettre à cuire au four pendant 12 minutes th.5 (150°)