

## **La recette d'Anne-Marie**

### *Le pain d'épices léger*

Préchauffer le four à 170°C (th4).

Dans un robot, mélanger 250 g de farine complète, ½ paquet de levure, 100 g de cassonade, 1cc de cannelle, 1cc de gingembre moulu. Diluer 125 g de miel dans 20 cl de lait écrémé tiédi et le mélanger à la préparation précédente.

Verser dans un moule à cake en silicone et enfourner 45 mn. Laisser refroidir avant de découper en tranches.

Merci Anne-marie.