

Le pain d'épices triste et sans ours

- 1 cuiller à soupe rase d'anis vert en poudre
- 1 cuiller à soupe rase de cannelle
- Quelques pincées des épices de votre choix (poivre, muscade, cardamome, curry, ce que vous avez sous la main)
- 1 cuiller à soupe de bicarbonate de sodium
- 150 g. de sucre
- 4 cuillers à soupe rases de miel
- 1 verre d'eau chaude
- 250 g. de farine

L'anis vert en poudre s'achète dans n'importe quelle pharmacie.

- ◆ Mélangez les épices, le bicarbonate de sodium et le sucre, puis le miel.
- ◆ Comme ça devient difficile à mélanger, ajoutez le verre d'eau chaude.
- ◆ Terminez par la farine.
- ◆ Versez-la dans un moule très bien beurré ou, mieux, un moule en silicone (attention, ça va pas mal coller !), et faites cuire 45 minutes à 175°C, en surveillant.

♥ Régalez-vous !