

**PAIN D'EPICES
DE VALERIE
(10 PARTS)**

50 g farine

125 g miel

100 g sucre

1 cuil. à café de bicarbonate

1 cuil. à café d'anis vert

1 cuil. à café d'anis en poudre

Délayer le tout avec une tasse de lait de soja.

Cuire à feux doux **35** à **45** min

Le laisser vieillir dans une boîte métallique, il n'en sera que meilleur.