



NIVEA

## La magie de Noël

# LES YEUX BRILLANTS DES ENFANTS RECETTE DU PAIN D'ÉPICES DE NOËL

### INGRÉDIENTS POUR UN PAIN D'ÉPICES

**300 g** de farine de seigle  
**180 g** de sucre roux  
**10 g** de cannelle  
**10 g** de bicarbonate  
**20 g** d'épices pour pain d'épices  
**2** oeufs  
**80 g** de miel  
du lait (pour badigeonner)

---

### RECETTE DU PAIN D'ÉPICES

1. Mélanger la farine et le bicarbonate et ajoutez les oeufs, le sucre et le miel. Ajouter ensuite les épices à pain d'épices et la cannelle.
2. Pétrir le tout et laisser la pâte reposer si possible toute la nuit.
3. Le lendemain, rouler la pâte sur une surface farinée et découper des formes à l'emporte-pièce.
4. Préchauffer le four à 170 °C.
5. Déposer les biscuits sur la tôle recouverte de papier-cuisson et les badigeonner de lait.
6. Cuire les pains d'épices dans le four environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur.

NIVEA