



-  3 cuillères à soupe de miel
-  250 g de farine
-  100 g de sucre en poudre
-  20 cl de lait
-  1 sachet de levure
-  3 oeufs
-  100 g de beurre fondu
-  1 sachet de sucre vanillé

① Mélanger le miel, le sucre et le lait bouillant. Ajouter petit à petit la farine et la levure.

② Tourner avec une cuillère pour avoir une pâte bien lisse.

③ Ajouter les oeufs, le beurre fondu et le sucre vanillé.

④ Verser la pâte dans un moule

⑤ Faire cuire à 200°C pendant 20 min. Couvrir d'un papier aluminium. Faire cuire à 180 °C pendant 25 min.

⑥ Se régaler !

