

Dimanche 10 décembre



250 g de miel
50 g de sucre (vergeoise brune pour moi)
10 cl de lait
100 g de beurre
200 g de farine
1 oeuf
2 cuillères à soupe de poudre d'amandes (40g)
1 sachet de levure chimique
1 à 2 cuillères à café (bombée) d'épices (cannelle, anis, badiane, girofle, muscade...), au goût

1- Faites chauffer le lait dans une casserole avec le miel. Ajoutez le beurre coupé en dés et mélangez bien.
2- Hors du feu, ajoutez le sucre, la farine, l'oeuf, la poudre d'amande, la levure et les épices.
3- Beurrez et farinez un moule en verre carré, d'environ 18cm de côté et enfournez à 180°C pendant 45 minutes ou 20mn pour des muffins.
En ce qui me concerne, au bout de 10 minutes le dessus du pain d'épices était doré à point, je l'ai donc couvert de papier aluminium, que je n'ai pas retiré ensuite : j'ai laissé le gâteau refroidir ainsi, il a gardé tout son moelleux.

Lundi 11 décembre
Annif papí

Mardi 12 décembre
Anges ou étoile cultura

Mercredi 13 décembre
(Sainte Lucie)



Jeudi 14 décembre 2016
Pyjama de Noël

Vendredi 15 décembre

BON POUR VOIR UN FILM DE NOËL



Samedi 16 décembre



Dimanche 17 décembre



Mardi 19 décembre



Lundi 18 décembre



Mercredi 20 décembre



Jeudi 21 décembre

**"Noël n'est pas un jour ni une
saison,
c'est un état d'esprit"**

Vendredi 22 décembre



Samedi 23 décembre



Dimanche 24 décembre

