# Biscuits moelleux aux épices

## Ingrédients :

- 40g de miel
- 80g de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de cannelle
- ½ cuillère à café de 4 épices
- ½ cuillère à café de muscade
- ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 40 ml de lait

## Préparation :

- ✓ Préchauffez le four à 170°
- ✓ Faites chauffer légèrement le miel au micro-ondes.
- ✓ Pendant ce temps, mélangez tous les ingrédients secs dans un bol, à savoir : la farine, la levure, la cannelle, les quatre épices, la muscade, la vanille.
- ✓ Ajoutez le miel légèrement chauffé sur les ingrédients secs et mélangez bien le tout.
- ✓ Dans un petit récipient à part, mélangez l'œuf avec le lait à température ambiante.
- ✓ Versez ce mélange lait-œuf sur le mélange miel-ingrédients secs,
- ✓ Mélangez le tout de nouveau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- ✓ Versez la préparation dans les moules et enfournez !
- ✓ C'est parti pour 18 minutes de cuisson
- ✓ Une fois cuits, sortez les moules du four et laissez refroidir.