

Pain d'épices

Ingrédients :

- 250g de miel
- 250g de farine
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à café bombée d'anis vert
- 1 cuillère à café bombée de muscade
- 1 cuillère à café bombée de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café bombée de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café bombée de quatre épices
- 2 œufs
- 5 à 10 cl de lait tiède

Recette :

Préchauffer le four à 150°C.

Beurrer et fariner un moule à cake.

Faire chauffer le miel dans une casserole. Pendant ce temps, mélanger ensemble farine, levure, sucres et épices.

Ajouter le miel et mélanger avec une cuillère en bois. Incorporer les œufs puis le lait petit à petit afin de rendre la préparation suffisamment fluide.

Verser dans moule et enfourner 1h30 environ.

Démouler le pain d'épices une fois complètement refroidi.

