



JOYEUX NOEL ET BON APPETIT !



PAIN D'ÉPICES

LES INGRÉDIENTS



- 250 g de miel
- 250 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c.à.c. d'anis vert
- 1 c.à.c. de muscade
- 1 c.à.c. de cannelle
- 1 c.à.c. de gingembre
- 1 c.à.c. de 4 épices
- 2 œufs
- 10 cl de lait

LA PRÉPARATION

1. Faites chauffer 250 g de miel à la casserole ou au micro-ondes.
2. Mélangez la farine avec la levure chimique, les deux sucres et les épices.
3. Ajoutez le miel chaud (en remuant idéalement avec une cuillère en bois).
4. Incorporez petit à petit 2 œufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout.
5. Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5-6).
6. Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.
7. Enfournez et laissez cuire pendant 1h à 1h15.
8. Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi. Attendez 24 heures au minimum avant de le déguster.

Il se garde une semaine, enveloppé dans du papier d'aluminium.