

Recette de Pain d'Épices

Ingrédients

250 g de miel
10 cl de lait chaud
200 g de farine
1/2 sachet de levure
40 g de sucre cassonade
1 oeuf
2 cuillères à café de cannelle
2 cuillères à café de mélange 4 épices
1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
1/2 cuillère à café de noix de muscade



PRÉPARATION

1

Versez le lait dans un bol doseur et **passez**-le au micro-ondes 1 minute. Versez le lait chaud et le miel dans un saladier. Mélangez en délayant le miel dans le lait. Versez ensuite la farine et la levure chimique et **fouettez** énergiquement. Ajoutez ensuite le sucre cassonade et l'oeuf et mélangez pour obtenir un mélange homogène. Pour finir ajoutez tous les épices et mélangez.

2

Versez votre pâte dans un grand moule à cake ou comme moi dans des mini moules à cake. Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 20-25 minutes pour des mini cakes et pendant 40-50 minutes pour un grand cake. Surveillez bien la cuisson.