

RECETTE

Le pain d'épices



Les ingrédients:



250 g
de miel



250 g
de farine



100 g
de sucre en
poudre



1 sachet
de levure chimique



2
oeufs



1 sachet
de sucre vanillé



1 c.à.c
de gingembre en
poudre



1 c.à.c
de muscade râpée



1 c.à.c
de cannelle en
poudre



10 cl
de lait

Mélangez la farine avec la levure chimique, les deux sucres et les épices.



Ajoutez le miel chaud (en remuant idéalement avec une cuillère en bois).



Incorporez petit à petit 2 oeufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout.



Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.

Enfournez et laissez cuire pendant 35 à 40 mn dans le four à 160°C (T°5-6)

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.

