

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Pain d'Epices



Ingrédients :

400g de miel
400g de farine blanche (ou 200g de blanche + 200g de seigle)
200 ml de lait
1 cc de bicarbonate dilué dans de l'eau chaude
1 pincée de sel

Réalisation :

Il n'y a rien de plus simple ! Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une belle pâte lisse.
Verser dans un moule à cake beurré et fariné et enfourner à four froid pour 1h à 180°C - 200°C.

Se conserve très bien dans une boîte hermétique.