

Pain d'épices

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 cuillère à café de muscade râpée
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de quatre épices
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 2 œufs
- 10 cl de lait

Préchauffez le four à thermostat 5/6 (160°C).

Faites chauffer 250 g de miel (*attention si vous utilisez le micro-ondes, si vous faites chauffer le miel trop fort, il va bouillir et déborder...et c'est pénible à nettoyer ensuite, oui, c'est du vécu!*)

Versez-le bien chaud dans un saladier sur 250 g de farine, mélangée à 1 paquet de levure chimique, les deux sucres et les épices.

Incorporez petit à petit 2 œufs, puis le lait juste tiède pour amalgamer le tout.

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

Enfournez et laissez cuire pendant 1h à 1h15.

Démoulez le pain d'épice lorsqu'il a totalement refroidi. Attendez 24 heures au minimum avant de le déguster (*le plus compliqué dans la recette!*).

Lilo

<http://lilofil.canalblog.com>