**Pain d’épice aux écorces d’orange confite**



Ingrédients :

- 250 g de farine
- 250 g de miel (de sapin de préférence)
- 100 g de beurre
- 2 càc d'épices à pain d'épices
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 50 g d'écorces d'orange confite

Recette :

Faites fondre le beurre le lait et le miel dans une petite casserole à feu doux. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique et les épices. Versez le mélange tiède dans le saladier et remuez délicatement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajoutez en dernier les écorces d'oranges confites préalablement coupées en petits dés.

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné.

Cuisson :

Laissez-le cuire au moins 40 mn à 160°. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans le gâteau, elle doit ressortir sèche.

Laissez le pain d'épices refroidir sur une grille. Il se conserve pendant 5 jours bien emballé dans du papier aluminium. Il est vraiment très moelleux !

***http://www.evacuisine.fr/***