

Pain d'épices

Ingrédients:

200 ml de lait entier
125 g de miel
250 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
100 g de sucre roux cassonade
2 cuillères à café de mélange spécial pain d'épices ou de 4 épices
2 oeufs entiers

Réalisation:

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole faire chauffer le lait et le miel.

Dans un saladier mélanger, la farine avec le sucre, les épices et les oeufs.

Incorporer petit à petit le mélange lait et miel.

Verser dans un moule à cake et faire cuire pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte sèche.