

Pain d'épices super moelleux

Ingrédients:

50g de beurre

250g de farine

200g de miel liquide de votre choix, plus 60g de vergeoise ou de sucre roux 60g de poudre d'amande (je n'en ai pas mis)

100g de lait

1 œuf

1 sachet de levure chimique

1 pincée de bicarbonate

1 c à soupe de marmelade d'orange (je n'en ai pas mis)

~~1 c à café~~ moi mis une demi de mélange 4 épices (mis mélange pain d'épices)

Préparation:

Faire préchauffer le four à 180°

Dans le bol mettre le lait, la vergeoise, le beurre et le miel

Programmer 4 mn à 37° sens inverse, vit 2

Ajouter la farines, les épices, la levure, l'œuf, le bicarbonate (la poudre d'amande et la marmelade d'orange selon votre gout)

Mélanger 35 s, vit 4, sens inverse

Verser dans un moule à cake (en silicone je l'ai quand même beurré car il n'est pas de super qualité)

Cuire environ 40 minutes, laisser un peu refroidir dans le moule, puis démouler sur une grille pour le laisser refroidir.

Il sera meilleur le lendemain