



♥ PAIN D'ÉPICE ♥

Ingrédients :

160g de farine
160g de miel
60g de beurre
1,5 cuil. à café d'épices à pain d'épices
7g de bicarbonate
70g de lait (grammes !)
60g sucre cassonade

Préparation :

- Faire préchauffer votre four à 155°C.
- Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
- Pendant ce temps, faire chauffer le miel à feu très doux. Dès qu'il est liquide, le sortir du feu.
- Tamiser la farine, les épices et le bicarbonate.
- Dans un récipient, mélanger le miel et le lait. Ajouter ensuite le beurre. Puis enfin, les poudres tamisées. Bien mélanger. Terminer en ajoutant le sucre cassonade.
- Beurrez et fariner le moule (de préférence rectangulaire) et verser la pâte.
- Enfourner pour 1 heure de cuisson, en position chaleur tournante.
- Lorsque le pain d'épices est cuit, le sortir du four, et le laisser refroidir dans son moule, sur une grille.

Idéal à partager autour de
chants de Noël !

