



Pain d'épices

Type de cuisson : Four

Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de miel
- 250 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de mélange pain d'épice
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 10 cl de lait

Faites chauffer 250 g de miel à la casserole.

Mélangez la farine avec la levure chimique, le sucre en poudre, le sucre vanillé et les épices.

Ajoutez le miel chaud (en remuant avec une cuillère en bois).

Incorporez petit à petit 2 oeufs,

puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout.

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

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

Enfournez et laissez cuire pendant 1h à 1h15.

Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi.

Attendez 24 heures au minimum avant de le déguster.

Il se garde une semaine, enveloppé dans du papier d'aluminium.