



PAIN D'ÉPICES

INGRÉDIENTS : Pour 1 pain d'épices 200g de miel (type mille fleurs), 200g de farine, 1 sachet de levure chimique, 50g de cassonade, 1 cuillère à soupe d'eau, 1 oeuf, 1 pincée de sel, 10g de mélange d'épices (cannelle, gingembre, clou de girofle, noix de muscade).

Préchauffez le four à 190°.

Délayez le miel dans l'eau chaude et ajoutez la farine en mélangeant énergiquement pour éviter les grumeaux. Incorporez la levure, la cassonade, l'oeuf et le sel, puis mélangez à nouveau. Ajoutez les épices. Versez la pâte dans un moule à cake. Enfournez 30-35 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau puis laissez refroidir un peu avant de démouler !

Voilà un pain d'épices savoureux et moelleux. Sa chaleureuse odeur embaumera rapidement votre chez-vous, jusqu'à venir chatouiller le nez de vos voisins et les rendre jaloux !

