



Au bon goût d'épices !

PAIN D'ÉPICES NATURE

🕒 90 min

🍴 6 personnes ★☆☆ Facile

INGRÉDIENTS :

- 250 g de miel toutes fleurs
- 250 g de farine T55
- 10 g de levure chimique
- 15 g de sucre vanillé
- 1 c. à soupe de mélange pain d'épices
- 10 cl de lait

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 160 °C.
2. Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure chimique, le sucre et les épices.
3. Ajouter le miel et remuer énergiquement.
4. Ajouter le lait et remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte.
5. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.
6. Enfourner la préparation pendant une heure.
7. Attendre que le pain d'épices soit refroidi pour le démouler.
8. Il ne reste plus qu'à le déguster ! Il accompagnera un thé, un chocolat chaud ou encore du foie gras !

Si vous n'avez pas de levure, pas de panique ! Utilisez du bicarbonate de soude.