

Pain d'épices



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 1 gâteau) :

- 250 g de miel
- 250 g de farine
- 100 g de sucre complet
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe d'épices à pain d'épices
- 2 oeufs
- 10 cl de lait

Pain d'épices



✓ Préparation :

Préchauffez le four à 160°C.

Dans une casserole, faites chauffer le miel.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, les deux sucres et les épices. Ajoutez le miel fondu et mélangez. Incorporez les œufs un à un.

Versez le lait dans l'appareil et mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Versez dans un moule à cake beurré et fariné.

Enfournez pour environ 40 à 50 min à 160°C. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a refroidi. Laissez-le reposer 24 heures avant de le déguster.

www.audalacuisine.com