

Pain d'Epices d'Arlette



Ingrédients :

- 250 gr de miel
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de muscade râpée
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 2 œufs
- 250 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de quatre-épices
- 10 cl de lait

- . Faire chauffer 250 gr de miel à la casserole ou au micro-onde
- . Mélanger la farine avec la levure chimique, les deux sucres et les épices
- . Ajouter le miel chaud (en remuant idéalement avec une cuillère en bois)
- . Incorporer petit à petit 2 œufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout
- . Préchauffer le four à 160°C (thermostat 5-6)
- . Verser la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné
- . Enfourner et laisser cuire pendant 1h à 1h15
- . Démouler le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi. Attendre 24h au minimum pour le déguster

Il se garde 1 semaine enveloppé dans du papier d'aluminium