



PAIN D'ÉPICE MOELLEUX



Ingrédients :

-
- 160 gr de farine
 - 160 gr de miel
 - 60 gr de beurre
 - 1 à 2 cuillères à café d'épices à pain d'épices (ou 1 Cuillère à café de muscade et de cannelle)
 - 7 gr de bicarbonate ou 1/2 sachet de levure
 - 70 ml de lait
 - 60 gr de sucre cassonade



Préparation :

1. Préchauffer le four à 155° (Thermostat 5)
2. Faire fondre le beurre. Pendant ce temps faire chauffer à feu très doux le miel, dès qu'il est liquide arrêter le gaz.
3. Tamiser la farine avec les épices à pain d'épices puis le bicarbonate.
4. Dans un récipient mélanger le miel avec le lait., puis ajouter le beurre, puis enfin les poudres tamisées. Bien mélanger et pour finir ajouter le sucre cassonade.
5. Beurrer et fariner votre moule et y verser la préparation.
6. Enfourner pour 1h de cuisson sans ouvrir la porte du four, pour éviter qu'il ne retombe ou se creuse sur le milieu.
7. Une fois le pain d'épices cuit, le laisser refroidir dans son moule sur une grille.



Petite astuce « Conserver votre pain d'épices plusieurs jours emballé dans du papier de cuisson. »

Bon appétit !

Sandra