

PAIN D'ÉPICES

Ingrédients :

- 200g de farine
- 150g de miel
- 100g de cassonade
- 100g de beurre
- 1 cuillère à soupe de mélange « spécial pain d'épices »
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 tasse de lait
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Préparation :

- 1 - Allume le four à 180° (th.6). A feu doux dans une casserole, faire fondre le miel avec le beurre et le lait.
- 2- Mélange la farine, la levure et le sel dans un saladier. Ajoute la cassonade, le sucre vanillé et le mélange « spécial pain d'épices ».
- 3 - Verser le miel fondu petit à petit dans le saladier en remuant bien. Casse l'œuf dedans et mélange à nouveau.
- 4 - Beurre et farine un moule à cake. Verse la pâte dedans. Mets au four pendant 45 minutes. Laisse refroidir et déguste !