

Pain d'épices

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1h à 1h15

Ingrédients :

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

Préparation de la recette :

Faites chauffer 250 g de miel à la casserole ou au micro-ondes, puis versez-le bien chaud dans un saladier sur 250 g de farine, mélangée à 1 paquet de levure chimique, les deux sucres et 1 cuillère à café de chaque épice : anis vert, muscade râpée, cannelle, gingembre, quatre épices.

En remuant cette préparation avec une cuillère en bois, incorporez petit à petit 2 œufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout.

Préchauffez le four à thermostat 5/6 (**150°C**).

Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.

Enfournez et laissez cuire pendant 1h à 1h15.

Démoulez le **pain** d'épice lorsqu'il a totalement refroidi. Attendez 24 heures au minimum avant de le déguster.

Il se garde une semaine, enveloppé dans du papier d'aluminium.