

Pain d'épice



Ingrédients :

- 200 g de miel liquide
- 80 g de sucre
- 10 cl de lait
- 1 cuillère à café de cannelle (j'en ai mis un tout petit peu plus)
- 250 g de farine
- 3 œufs
- 1 bonne cuillère à soupe de mélange d'épices pour pain d'épice
- 1 sachet de levure chimique

*(*Vous pouvez remplacer le mélange d'épices par 1 cuillère à café de gingembre, 1 anis étoilé et 2 clous de girofle. Dans ce cas, il faudra filtrer le lait après l'infusion).*

Préparation :

Versez le lait dans une casserole et ajoutez la cannelle et le mélange d'épice. Mélangez et faites les tiédir. Laissez infuser pendant 15 minutes.

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Une le lait bien parfumé, ajoutez-lui le miel et le sucre, mélangez et remettez-le à tiédir à feu doux.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique et les œufs. Versez le lait parfumé en fouettant vigoureusement jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.

Beurrez et farinez un moule à cake. Versez la préparation dedans et faites cuire au four pendant 40 minutes au moins (la recette préconisait 1h15 mais je trouvais que c'était trop).

Une fois cuit, sortez le du four et laissez le bien refroidir avant de le déguster !