Pain d'épices

22/01/2020 à 10h15

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 6 personne(s)

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
- 2 oeufs
- 10 cl de lait

Préparation :

- Faites chauffer 250 g de miel à la casserole ou au micro-ondes ;
- Mélangez la farine avec la levure chimique, les deux sucres et les épices ;
- Ajoutez le miel chaud (en remuant idéalement avec une cuillère en bois) ;
- Incorporez petit à petit 2 oeufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout ;
- Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5-6) ;
- Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné ;
- Enfournez et laissez cuire pendant 1h à 1h15 ;
- Démoulez le pain d'épices 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.