

Pain d'épices

Ingrédients :

- 250g de farine pour gâteaux
- 200g de miel
- 3 cuillères à café de mélange pour pain d'épices
- 10cl de lait
- 1 pincée de sel
- 50g de sucre roux
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de confiture d'oranges
- 50g de beurre

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Faire fondre le beurre avec le miel dans une casserole à feu doux et laisser refroidir.
3. Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre, le sel et les épices.
4. Ajouter le miel avec la confiture puis bien mélanger.
5. Ajouter l'oeuf avec le lait puis bien mélanger.
6. Verser la pâte dans le moule puis mettre au four environ 1h15.

