

Pain d'épices tout simple

Pain d'épices très facile à réaliser et très moelleux mais toujours avec les bonnes odeurs et saveurs de Noël.

Ingrédients :

- * 250g de farine + pour le moule
- * 250g de miel (du Bugey)
- * 100g de beurre
- * 10cL de lait
- * 1 sachet de levure chimique
- * 2 cuillères à café d'épices de pain d'épices



Préparation :

Préchauffer le four à 160°C.

Faire fondre le beurre, le lait et le miel dans une casserole.

Dans un saladier, mettre les produits secs : farine, épices et levure et mélanger-les rapidement.

Verser ensuite le mélange fondu dedans.

Mélanger délicatement pour obtenir une préparation homogène au fouet.

Beurrer et fariner un moule à cake.

Verser la préparation dans le moule.

Enfourner pour 35-40 minutes.

Le cake va gonfler et dorer.

Le pain d'épices est cuit quand la pointe du couteau planté dedans ressort sèche.

Laisser refroidir avant de démouler. Il va diminuer et se décoller du moule.

A déguster tiède ou froid.

Astuces :

On peut conserver ce pain d'épices quelques jours dans du papier aluminium. Il restera moelleux !

On peut aussi le toaster pour l'utiliser avec du foie gras.