

Pain d'épices à l'orange

Ingrédients :

- 220g de farine pour gâteaux
- 170g de miel
- 3 cuillères à café de mélange pour pain d'épices
- 50g de sucre roux
- 2 oeufs
- 90g de marmelade d'orange
- 50g de beurre

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

