

# *Pain d'épice aux myrtilles*

## *Ingrédients:*

*100g de farine*

*1 sachet de levure chimique*

*1 œuf*

*50g de beurre*

*100g de crème liquide entière*

*100g de miel d'acacia*

*60g de poudre de noisette*

*1 cuil à café rase de mélange d'épices à pain d'épices*

*100g de myrtilles surgelées*

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole faites fondre le beurre avec le miel et la crème.

Mélangez la farine avec la poudre de noisettes et la levure, incorporez le mélange beurre-miel-crème, l'œuf et les myrtilles surgelées. Mélangez.

Versez la préparation dans un moule à cake et enfournez à 180°C pendant 35 à 40 minutes.

Servez avec une sauce au chocolat, hummmmm!!