

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!!