

## PAIN D'ÉPICES FAÇON PROSPER

### Ingrédients :

250 g de miel  
250 g de farine  
1 paquet de levure chimique  
100g de sucre  
5 g de mélange à pain d'épices j'en ai mis un peu moins  
10 cl de lait  
2 œufs

### Préparation :

PRECHAUFFER votre four à **160 degrés thermostat 5 /6**

METTRE dans le bol du Thermomix 250 g de miel **6mn/vitesse 2/ 60 degrés**

AJOUTER dans le bol les 250 gr de farine mélangée avec un sachet de levure chimique, 100g de sucre, 5 g d'épices à pain d'épices, 10 cl (ou 100 ml) de lait et deux œufs entiers.

METTRE le couvercle sur le bol, et régler **20 secondes /vitesse 2**, racler les parois du bol et mélanger une deuxième fois.

VERSER la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.

Enfournez une **1h à 1h15**

DEMOULER quand il est froid.

Il se garde facilement durant une semaine et seras même meilleur le lendemain et les jours suivant.