

PAIN D'ÉPICE

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200 mL de lait écrémé
- 125 g de miel
- 2 cuillers à soupe de sucre de coco
- 250 g de farine d'avoine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 cuiller à café d'anis étoilé moulue
- 1 cuiller à café de gousse de vanille moulue
- 1 cuiller à café de cardamome verte moulue
- 1 cuiller à café de gingembre moulue
- 1 cuiller à café de cannelle moulue

Recette :

1. Dans un récipient, mélangez la farine d'avoine, la levure, la vanille et les autres épices.
2. Dans une petite casserole, faites chauffer légèrement le lait avec le miel et le sucre de coco. Puis ajoutez-le à la farine.
3. Mélangez bien et versez dans un moule à cake. Après le préchauffage, faites cuire pendant 45 minutes. Dès que c'est prêt, laissez refroidir le pain d'épice avant dégustation.