

Pain d'épices du petit déjeuner !

Pour un pain d'épices (ou 6 mini)

- 160 gr de miel
- 1 petit oeuf (la vraie recette c'est une moitié.. mais tant pis .ou faire 2 cake.. à congeler)
- 55 g de beurre
- 65 g de lait frais entier (j'ai utilisé du demi écrémé pas le choix dans mon frigo)
- 135 g de farine
- 5 g de bicarbonate de soude
- 5 g de mélange 4 épices (avec un peu de cannelle et muscade en plus) Au feeling..
- 65g de confiture d'abricot + 2 CS pour la finition

Préchauffez votre four à 165°.

Faites fondre le beurre et laissez le tiédir.

Dans une casserole, chauffez le miel à 50°. Tamiser ensemble la farine le bicarbonate et les épices.

Dans le bol du robot ou dans un saladier, faites mousser l'œuf avec le miel.

Ajoutez le lait puis le beurre refroidi. Incorporez ensuite les poudres et lissez le mélange.

Versez la pâte dans un moule à cake en silicone ou penser à beurrer et fariner un moule à cake classique. Enfournez pendant 50 min environ à vérifier en cours de cuisson. (20 min pour la version mini en photo)

Démoulez et imbibe au pinceau les pains d'épices encore chauds avec le nappage abricot (faire chauffer la confiture avec 1cs d'eau + 1cs de sucre, laissez bouillir quelques instants).

Décorez avec des badianes ou des bâtons de cannelle.