

Pain d'épices

Ingrédients

250g de farine

250g de miel

100g de sucre

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

1 cuil à café de graines d'anis vert

1 cuil à café de poudre de muscade

1 cuil à café de poudre de gingembre

1 cuil à café de poudre de cannelle

1 cuil à café de poudre de 4 épices

2 œufs

100ml de lait

Préchauffez le four à 160°C.

Faites tiédir le lait et laissez-y infuser les graines d'anis vert pendant 10 minutes.

Faites chauffer le miel au micro onde.

Mélangez la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et les épices en poudre. Ajoutez le miel chaud et mélangez, puis incorporez les œufs et le lait filtré.

Quand la pâte est homogène versez-la dans un moule à cake et enfournez à 160°C pendant 1 heure.