**Mini pain d’épices**

**Préparation : 15 min Cuisson : 35 min**

N'aimant pas les quatre épices, je mets dans mon pain d'épices de l'anis vert en poudre, de la cannelle et un zeste d'orange. Tout le monde et même les enfants ont adoré d'ailleurs il n'en ait pas resté une miette. J'ai bien failli les brûler car j'avais laissé le même temps de cuisson que **pour un grand pain d'épices (35 min).**

.**Préparation : 15 min Cuisson : 25 min**

**Ingrédients**

250 g de farine complète

70 ml de lait

50 ml d’eau

50 g de beurre

125 g de miel

110 g de sucre roux

1/2 sachet de levure chimique

1 zeste d'orange

1/2 c à café d'anis verte en poudre

1/2 c à café de cannelle

**Préparation**

Chauffer l’eau et le lait ensemble sans les faire bouillir

Hors du feu, ajouter le beurre, le sucre roux et le miel, mélanger. Ajouter la farine, la levure et les épices, le zeste d'orange, bien mélanger le tout. Beurrer et fariner un moule à cake ou des minis moules à cake, y verser la préparation et faire cuire 25 min à four préchauffé th 6-7 (200°C)

Source : Cuisine gourmande de Carmencita