**Pain d’épices aux épices de Noël**

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

**Ingrédients**

250 g de farine complète

70 ml de lait

50 ml d’eau

50 g de beurre

125 g de miel

125 de sucre roux

½  sachet de levure chimique

1 zeste d’orange

1 c à café d’épices de Noël

Beurre

 **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 de Noël, le zeste d’orange et bien mélanger le tout. Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la préparation et faire cuire 35 min à four  préchauffé  th  6-7 (200°C)

 Source : Cuisine gourmande de C armencita