

# Pain d'épices à ma façon

<http://www.lafeecreative.com/2021/12/le-pain-d-epices-a-ma-facon.html>



Voici ma recette de Pain d'épices ... Idéal pour accompagner les gouters de l'hiver mais également le foie gras sur les tables de fêtes

Peut se conserver plusieurs jours. Se congèle très bien.

## **Ingrédients :**

200 g	Miel (d'un goût assez fort, bruyère par exemple)
80 g	Sucre roux
200 g	Farine tamisée
1	Œuf
100 ml	Lait chaud
1 pincée	Sel fin
1 sachet	Levure
100 g	Beurre fondu
2 à 3 cuillères à café	Mélange d'épices à pain d'épices

## **Instructions :**

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Délayer le miel dans le lait chaud.
3. Dans un saladier, mettre la farine, la levure, la cassonade et le sel.
4. Ajouter les épices.
5. Ajouter l'œuf puis le lait avec le miel et pour finir le beurre
6. Verser dans un moule à cake préalablement chemisé.
7. Cuire 30 à 35 minutes à 180°C.
8. Laisser refroidir une dizaine de minutes avant de démouler.
9. Déposer le pain d'épices sur une grille.