

Pain d'Épice

Ingrédients :

250g de farine
250g de miel
50g de poudre d'amande
50g de vergeoise brune
10cl de lait
1 œuf
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
1 c à s d'écorces d'orange confite
1 c à c d'épices à pain d'épice
60g de beurre



Préparation :

Faites chauffer le lait, le beurre, le miel. Retirez du feu aux premiers bouillons. Dans un saladier, mélangez farine, poudre d'amande, levure, sel, vergeoise et les épices.

Versez doucement le mélange lait-miel sur la farine sans cessez de remuer avec 1 cuillère en bois.

Beurrez un moule à cake et versez la pâte

Enfournez pour 50 min, vérifiez avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche

Préchauffez le four th180°

