

Pain d'épices

6 personnes Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min

Moule utilisé : bûche sapin de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-250g de miel
-100g de lait
-100g de beurre
-200g de farine de blé
-1 sachet de levure chimique
-50g de cassonade
-1 oeuf
-2 cs d'épices pour pain d'épices

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire chauffer le lait et le beurre.
- Hors du feu, ajouter le miel. Mélanger.
- Ajouter la farine et lisser le tout.
- Ajouter ensuite la cassonade, l'oeuf et la levure. Mélanger le tout.
- Ajouter ensuite les épices et lisser le tout.
- Verser dans le moule et enfourner 45 min avec une toile de cuisson posée dessus.
- Au bout de 35 min de cuisson, retirer la toile de cuisson et poursuivre la cuisson encore 10 min.
- Laisser refroidir avant de démouler.
- Il se conserve facilement plusieurs jours dans du film alimentaire.