

PAIN D'ÉPICES



Ingrédients :

- 1 paquet de levure
- 250grs de farine
- 125grs de farine
- quelques pincées de mélange 4, 5 épices ou spécial pain d'épices : si vous n'avez pas, vous pouvez remplacer par 1 pincée de gingembre, 1 pincée de muscade, 2 pincées de cannelle
- 5 cuillères à soupe de lait
- 5 cuillères à soupe d'eau
- 2 oeufs
- 125grs minimum de miel (idéal 150 à 175grs)
- 1/2 cuillère d'essence de vanille

Préparation :

- Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).
- Dans une casserole, mélanger le miel, le sucre, le lait et l'eau sur le feu jusqu'à ce que le mélange fonde complètement. Laisser refroidir.
- Dans un saladier, verser le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- Mélanger les deux préparations en versant délicatement le mélange miel sur la pâte, afin d'obtenir une pâte fluide, sans grumeaux.
- Verser dans votre moule ou vos empreintes. Attention, si vous mettez dans des petites empreintes, le temps de cuisson sera beaucoup moins long. Mettre la pointe d'un couteau dans la pâte, si la lame ressort sèche, c'est que votre préparation est prête.

Dégustez !