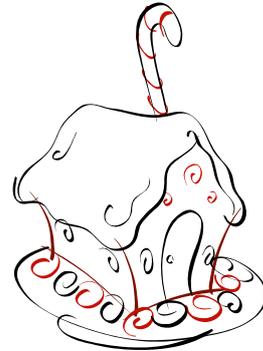


LE PAIN D'ÉPICES DE MARTINE



Ingrédients :

- 25 cl de miel
- 230 grs de farine de seigle complète
- 30 grs de sucre roux ou de vergeoise
- 1 /2 cuillère à café de levure chimique
- 1 /4 de cuillère à café de bicarbonate de soude
- 30 grs de poudre d'amandes
- 2 cuillérées à café d'épices pour pain d'épices (anis, cannelle, cardamone, girofle, muscade)
- 100 grs d'écorces d'oranges confites
- 15 cl d'eau

Mélanger farine et miel.

Couvrir et laisser reposer 1 heure.

Préchauffer le four à 180°

Ajouter le reste des ingrédients à la farine et au miel.

Mélanger vigoureusement pour former une pâte homogène et collante.

Verser dans un moule à cake.

Faire cuire 35 minutes environ.