



## **PAIN D'EPICES**

### **Ingrédients :**

**250 grs de farine, 250 grs de miel**

**100 grs de sucre en poudre**

**1 sachet de levure chimique**

**1 sachet de sucre vanillé**

**1cuil. à café de chacune des épices suivantes : anis vert, cannelle, quatre épices, gingembre**

**2 œufs**

**10 cl de lait**

**Un peu de fruits confits (facultatif)**

Dans un saladier, mélanger la farine (on peut prendre une farine rustique par exemple celle qui sert à faire du pain de campagne) avec la levure, le sucre vanillé et le sucre en poudre et toutes les épices. Faire chauffer le miel à la casserole ou au micro-ondes, verser bien chaud sur la farine. Remuer pour mélanger.

Ajouter les 2 œufs l'un après l'autre toujours en mélangeant, puis le lait que l'on aura fait tiédir. Bien amalgamer le tout. Si l'on ajoute des fruits confits, les rouler dans un peu de farine et les ajouter à la préparation.

Verser dans un moule à cake bien beurré et fariné. Enfourner et laisser cuire pendant 1 h. Laisser refroidir le pain d'épices dans le moule.

Le pain d'épices est meilleur 24 heures minimum plus tard et peut se garder une semaine enveloppé dans un papier aluminium.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**