

Bienvenue chez Christhummm

~~ Pain d'Epices de Marie ~~

*Tendre, moelleux
et parfumé à
souhait !*



- 350 grs miel
 - 40 g sucre roux
 - 125 grs farine
 - 125 grs farine complète
 - 2 oeufs
 - 10 cl lait froid
 - 1 sachet de levure chimique
 - 2 cc de mélange pour pain d'épices
- Faire fondre le miel et le sucre dans une casserole
 - Mélanger les farines avec la levure
 - Creuser un puits et y mettre les oeufs, le lait, les épices et le miel tiède
 - Mélanger au fouet tout les ingrédients pour obtenir une pâte bien lisse
 - Verser la pâte dans un moule à cake beurré
 - Cuisson environ 45 min à 180°
 - Démouler chaud et refroidir sur une grille