

11 décembre 2013

# Pain d'épices

- ◆ 250 g de miel
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 100 g de sucre
- ◆ 1 sachet de levure
- ◆ 2 œufs
- ◆ 10 cl de lait
- ◆ 1 cuillère à café d'anis vert
- ◆ 1 cuillère à café de muscade
- ◆ 1 cuillère à café de cannelle
- ◆ 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- ◆ 1 cuillère à café de « mélange 4 épices »
- ◆ 1 bâton de vanille

Faire fondre le miel, y incorporer délicatement la farine, le sucre, la levure, les œufs un à un et le lait tiédi.

Ajouter toutes les épices et la vanille.

Beurrer et fariner un moule à cake.

Verser la pâte.

Mettre à cuire 1h à 1h15 à thermostat 5-6 (160°)

Démouler froid.

Le pain d'épices est meilleur le lendemain.

## Participants:

Philippe

Bernard

Empé

Jean-Pierre

Khokha

Catherine

Florence

Françoise

