



PAIN AUX ÉPICES

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 2 PAINS D'ÉPICES

450 gr de miel
250 ml de lait
350 gr de farine
20 gr de beurre
200 gr de sucre
1 C à café rase de cannelle
2 pincées de noix de
muscade
2 œufs
1 CS de bicarbonate



PRÉPARATION

Faites chauffer dans une casserole, le lait, le beurre, le sucre, le miel et les épices.

Incorporez rapidement le mélange farine/bicarbonate pour obtenir un mélange bien homogène dans laquelle vous ajouterez les 2 œufs.

Voilà la pâte est prête.

Beurrez et farinez vos 2 moules à cake et versez-y la moitié de cette préparation.

Préchauffez le four à 180° et laissez cuire 50 minutes.

Pour pouvez également utilisez des petits moules en silicone, dans ce cas le temps de cuisson ne sera que de 30 minutes. Ne les remplissez pas trop, car ils gonflent bien.

