

Pain d'épices à l'ancienne

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

Pour un moule à cake de 26 cm

2 œufs

150 gr de sucre en poudre

125 g de miel liquide d'acacia

14 cl de lait

300 g de farine

1 càc de bicarbonate de soude

½ paquet de levure chimique

1 càc de poudre d'anis

½ càc de cannelle en poudre

½ càc de gingembre en poudre

15 gr de beurre



Versez le miel et le lait dans une jatte et mélangez jusqu'à ce que le miel soit totalement dissous dans le lait.

Incorporez les œufs et fouettez légèrement .

Mettez le beurre à fondre sur feu doux .

Retirez le du feu et laissez-le refroidir .

Mélangez dans une grande jatte la farine , le bicarbonate, la levure , le sucre , la poudre d'anis, le gingembre, la cannelle.

Creusez un puits au centre et versez dans le creux la préparation miel-lait-œufs.

Mélangez doucement en partant du centre vers les bords de la farine.

Dès que l'ensemble est homogène, incorporez le beurre fondu, puis mélangez de nouveau.

Versez la pâte dans le moule à cake beurré.

Faites cuire dans le four préchauffé à 190 °C (th 6/7) pendant 45 min.

Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame fine d'un couteau au centre du pain d'épice.

Il est cuit si la pointe ressort bien sèche.

A la sortie du four, démoulez le pain sur une grille à pâtisserie et laissez-le refroidir.