

Pain d'épices



Pour un moule à cake de 28 x 10 cm

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 250 g de miel
- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c à café de bicarbonate de soude
- 1 sachet ou 1 cuillère à soupe rase de sucre vanillé maison
- 5 à 7 g de mélange à pain d'épices (la valeur d'une cuillère à dessert)
- 2 œufs
- 10 cl de lait tiède
- Beurre pour le moule

Préchauffez le four à 160° C.

Faites chauffer le miel au micro-onde. Vous pouvez aussi le faire dans une casserole sur feu très doux.

Dans un saladier, tamisez la farine. Ajoutez la levure, le bicarbonate de soude, le sucre, le sucre vanillé, les épices. Mélangez à l'aide d'une spatule. Versez le miel chaud sur le mélange tout en mélangeant. Ajoutez les œufs. Versez le lait tiède et mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans un moule beurré.

Glissez au four pour 45 minutes. *La température et le temps de cuisson dépendent du four de chacun.*

Attendez que le pain d'épices refroidisse un peu (15 minutes) avant de le démouler. *Si vous sentez une résistance patientez encore un peu.*

Laissez refroidir le pain d'épices sur une grille.

Si vous souhaitez le conserver longtemps, enveloppez-le dans un film alimentaire.

Il conservera ainsi son moelleux très longtemps.