

Gâteau aux épices

INGREDIENTS

- 3 cuillères à soupe de miel
- 150gr de sucre roux
- 20 cl de lait bouillant
- 250gr de farine
- 1 sachet de levure
- 100 gr de beurre
- 3 oeufs

2 cuillères à café (plus selon votre goût) d'épices
Coriandre – cannelle – gingembre – noix muscade – clous de girofle

PREPRATION

Mettre dans une jatte; le miel, le sucre, le lait bouillant.

Bien mélanger, ajouter la farine, la levure, les œufs (un par un), le beurre fondu, ainsi que les épices.

Verser dans un moule à cake beurré.

Four 180° cuisson 50 mn ou plus selon le four

..... Suggestion du chef Colette :

- servir une belle tranche sur un lit de crème anglaise très vanillée.