

RECETTE DU PAIN D'ÉPICES :

Ingrédients : 250 g de miel
10 cl de lait
100 g de beurre
200 g de farine
½ sachet de levure
50 g de cassonade
1 œuf
1 pincée de sel
des épices (cannelle, noix de muscade, poudre
de clou de girofle ou des épices à pain
d'épices) L'équivalent d'une bonne cuillère à
café, voir plus.

Faire chauffer le lait puis délayer le miel dans le lait chaud.
Faire fondre le beurre et le rajouter.
Mélanger la levure à la farine et incorporer au mélange
énergiquement
Battre l'œuf et le rajouter
Incorporer la cassonade et le sel
Remuer
Ajouter les épices
Faire cuire dans un moule à cake 45 mn à four chaud à 180°
Planter la pointe du couteau au milieu du pain , elle doit ressortir
sèche

Miam miam et bon appétit !!!!! A manger sans modération !!!!!
Quoi que !!!!!!!!!

Dominique