












# LE PAIN D'ÉPICES

## LES INGREDIENTS :

250 g de miel 	250 g de farine 	100 g de sucre en poudre 
1 sachet de levure chimique 	1 sachet de sucre vanillé 	1 cuillère à café d'anis vert 
1 cuillère à café de muscade râpée 	1 cuillère à café de cannelle en poudre 	1 cuillère à café de gingembre en poudre 
1 cuillère à café de quatre épices 	2 œufs 	10 cl de lait 

Les étapes de préparation :

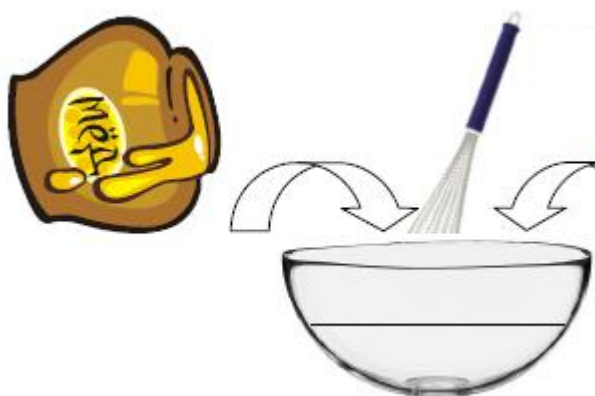
1. Mettre 250 g de farine, le sachet de levure chimique, 100g de sucre en poudre et le sucre vanillé et les épices dans le saladier.



2. Faire chauffer 250 g de miel à la casserole ou au micro-onde.



3. Verser le miel bien chaud dans un saladier.



4. Remuer la préparation et incorporer petit à petit les 2 œufs et le lait.

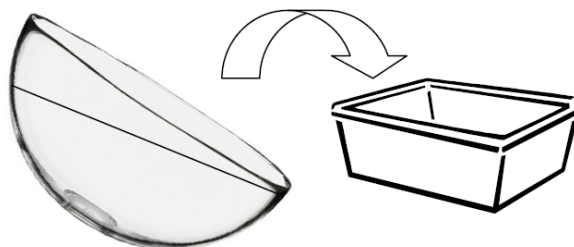


5. Mélanger le tout.

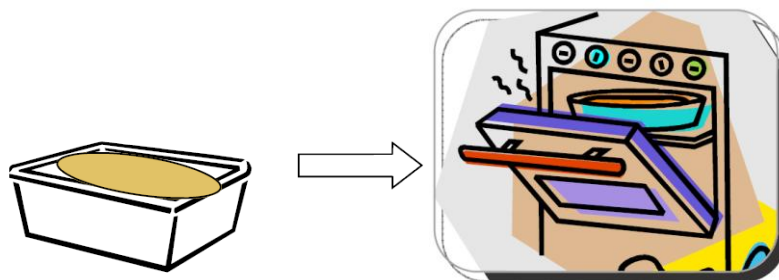


6. Préchauffer le four (thermostat 5 / 6, 160°C).

7. Beurrer et fariner le moule à cake et verser la préparation dedans.



8. Laisser cuire pendant 1h à 1h15.



9. Démouler le pain d'épice quand il a bien refroidi. Attendre 24h avant de le déguster. Il se garde une semaine enveloppé dans le papier d'aluminium.