



## PAIN D'EPICE

### INGREDIENTS :

- 250g de miel
- 250g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de sucre
- 1 cuillère à café de muscade et gingembre
- 2 cuillères à café de cannelle et 4 épices
- 2 oeufs
- 10cl de lait tiède



### RECETTE:

Mélangez la farine, les 2 sucres, la levure et les épices

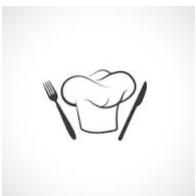
Chauffez le miel dans une casserole et versez le liquide sur le mélange farine-sucre-épices.

Incorporez les 2 oeufs et mélangez à la cuillère en bois. Puis ajoutez le lait tiède.

Versez la préparation dans un moule à cake (ou 2) beurré et fariné

Faites cuire pendant 1h-1h15. (Mettez un papier d'aluminium si le dessus noirci)

***Le conseil de Joséphine :** Vous pouvez garder le pain d'épice au frais dans un papier d'alu.*



**Une recette simple à faire en famille – Spécial Noël 2017**