

RECETTE DU PAIN D'ÉPICES

Ingrédients :

- 100 ml de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 gr de beurre
- 100 gr de sucre
- 180 gr de miel
- 1 œuf
- 165 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 2 cuillères à café de mélange 4 épices
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation :

- 1 - Faire chauffer le lait et le sucre vanillé 30 secondes au micro-ondes
- 2 - Verser le beurre, le sucre et le miel dans un récipient et faire chauffer 1 min 30 au micro-ondes
- 3 - Ajouter l'œuf au mélange beurre-sucre-miel et mélanger
- 4 - Dans un saladier, verser et mélanger la farine, la levure, les 4 épices, la cannelle et la fleur de sel
- 5 - Ajouter le mélange sucre-beurre-miel-œuf et mélanger
- 6 - Ajouter enfin le lait chaud et mélanger
- 7 - Verser la préparation dans un moule à cake préalablement beurré et fariné
- 8 - Faire cuire 40 minutes à 165°C