

LA RECETTE DU PAIN D'ÉPICES

Goûter des anniversaires de novembre

Pour 6 personnes (12 parts)



Matériel

Bol mélangeur

Four

Micro-onde

Moule à gâteau

Ingrédients

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

60 g de beurre

150 g de miel

150 g de cassonade

1 cuillère à café (cc) de
cannelle

1 cc de 4 épices

1 verre de lait

Préparation

- Préchauffer votre four à 180° (th 6).
- Faire chauffer légèrement ensemble le miel, la cassonade, le beurre (environ une minute au micro-onde). Ajouter le lait bien remuer.
- Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure et les épices.
- Incorporer peu à peu le mélange au beurre jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
- Verser la préparation dans un moule beurré et mettre au four pendant environ 50 à 60 minutes (à surveiller).
- Démouler à chaud et laisser refroidir avant de servir.

Bon appétit