

A vos fourneaux.....

Pain d'épices super facile !!!!

Ingrédients :

- 250g de miel (d'un goût assez fort, type châtaignier ou bruyère)
- 10 cl de lait chaud
- 100 g de beurre fondu
- 200 g de farine (moitié seigle, c'est pas mal....)
- 1/2 sachet de levure +1 c à café de bicarbonate de soude
- 50 g de sucre roux, genre cassonade
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- épices qui vous plaisent :gingembre, noix de muscade, cannelle.....Le choix est vaste, faites des essais, sachant qu'il faut y aller « pianissimo » !!!
- écorces d'oranges, de citron, comme vous le sentez...

Préparation :

Délayer le miel dans le lait chaud.

Ajouter le beurre jute fondu, puis la farine en mélangeant bien.

Incorporer la levure et le bicarbonate, la cassonade , l'œuf et le sucre.

Là, laissez votre imagination et goût faire le reste...ajouter les épices.

Faire cuire dans un moule à cake pendant environ 45minutes à four chaud (180 degrés).

Vérifier la cuisson avec un couteau.

Bon appétit !!!