

Pain d'Épice

🕒 Préparation : 10 minutes
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

- 250 g de farine Complète
- 120 g de miel
- 100 g de sucre roux
- 20 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 CC de cannelle
- 1/2 CC de 4 épice

Préparation :

Préchauffez votre four à 160°C (th.5) et posez votre moule à Cake (FM 349) sur la plaque perforée.

Mélangez la farine, le sucre, les épices et la levure dans le cul-de-poule.

Diluez le miel dans le lait tiède et versez le dans la préparation. Mélangez avec le fouet. Remplissez le moules à cake et faites cuire environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec un pique en bois.

Source : <http://gateau.com/>