

RECETTE PAIN D'ÉPICES



INGREDIENTS :

- 500g miel
- 20 cl lait
- 200g beurre fondu
- 2 œufs
- 100g sucre roux
- 400g farine
- 1 sachet de levure
- ½ petite cuillère de sel
- 1 petite cuillère de cannelle
- 1 petite cuillère de 4 épices

PREPARATION :

- 1) Dans un saladier, mélanger le beurre fondu et le sucre. Puis ajouter la farine et la levure en alternant avec les œufs.
- 2) Ajouter le lait tiède et le miel liquide, puis le sel et les épices.
- 3) Verser dans un moule à cake et faire cuire 45 mn au four à 160°.