

Le pain d'épices de Noël

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

-  200 g de farine
-  150 g de miel
-  100 g de cassonade
-  100 g de beurre
-  1 cuillère à soupe de mélange « spécial pain d'épices »
-  1 sachet de levure chimique
-  1 sachet de sucre vanillé
-  1 tasse de lait
-  1 œuf
-  1 pincée de sel

ÉPICEZ BON,
ÉPICEZ TOUT!



1 Allume le four à 180 °C (th. 6). À feu doux dans une casserole, fais fondre le miel avec le beurre et le lait.



2 Mélange la farine, la levure et le sel dans un saladier. Ajoute la cassonade, le sucre vanillé et le mélange spécial pain d'épices.



3 Verse le miel fondu petit à petit dans le saladier en remuant bien. Casse l'œuf dedans et mélange à nouveau.



4 Beurre et farine un moule à cake. Verse la pâte dedans. Mets au four pendant 45 minutes. Laisse refroidir et déguste !