

Recette du pain d'épices,

Ingrédients :

280 gr de miel (châtaignier ou autres)

1 verre de lait

250 gr de farine

100 gr de sucre

1 œuf

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

2 cuillères à café de mélange d'épices pour pain d'épice

Noisettes ou amandes concassés si vous voulez

Faire fondre le miel dans le lait chaud

Mélanger tous les autres ingrédients ensemble sauf les épices

Ajouter le lait puis les épices et les fruits secs si vous désirez

Bien mélanger

Cuire dans un moule à cake beurré à 180° pendant 30 minutes puis à 150° pendant 20 minutes, vérifier la cuisson.

Régalez-vous.