

Pain d'épices

- 250g de miel
- 100ml de lait chaud
- 200g de farine
- 1/2 c. à table de poudre à pâte
- 50g de cassonade
- 1 oeuf
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de gingembre
- Une pincée de noix de muscade
- Une pincée de clou de girofle

Délayez le miel avec le lait chaud.

Ajoutez la farine en mélangeant assez énergiquement.

Incorporez la poudre à pâte, la cassonade, l'oeuf et les épices.

Versez dans un moule à pain beurré et cuire pendant 35-40 min à 350F. Vérifiez la cuisson avec un couteau.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: chefNini)