PAIN D'EPICES

Pour 6 personnes

250 grs de farine, 125 grs de miel, 10 cl de lait, 125 grs de cassonade, 50 grs de sucre en poudre, 1 œuf, 1 sachet de levure chimique, 1/2 cuil à café de cannelle (on peut rajouter des 4 épices , du gingembre en poudre, de l'anis étoilé, de la muscade, de la fleur d'oranger ...selon vos goûts)

- Faites chauffer le miel avec le lait à la casserole

- Mélanger la farine avec la levure, les deux sucres et les épices

- Ajouter le mélange lait et miel

- Incorporer l'œuf

- Préchauffer le four (160°), verser le mélange dans le moule à cake bien beurré et fariné

- Enfourner et laisser cuire entre 45 et 60 minutes

L'idéal serait d'attendre 24 heures pour le déguster.

Le pain d'épices se conserve 1 semaine enveloppé.