



Pain d'épices

Ingrédients

- 250g de mix pain d'épice
- 200g de miel
- 140g de lait
- 1 œuf



Instructions

1. Mélanger le lait, le miel et l'œuf (mettre du lait tiède si le miel est granuleux)
2. Ajouter le mix pain d'épices
3. Mélanger au fouet ou au batteur petite vitesse jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Laisser reposer 30 minutes
5. Cuire 40 minutes à 170°C pour 2 moules (laisser 5 minutes supplémentaires s'il y a seulement un moule).

Variante

Remplacer la moitié du lait par du beurre fondu pour une version cake
Ajouter des fruits confis, des raisins secs, des amandes, des noisettes ou autres agréments (50 à 80g maximum)

Composition

Farine de blé, farine de seigle, sucre, poudre à lever et épices.

