

# Recette pain d'épices très moelleux

## Ingrédients

125g de farine de blé

125g de farine de seigle

1 sachet de levure chimique

8g mélange d'épices pour pain d'épices

150g de crème liquide entière

30g de beurre

250g de miel

100g de sucre ou cassonade

150g d'œufs (environ 3 œufs )

Le zeste d'une demi- orange

## Préparation

Tamiser les farines et la levure

Ajouter le mélange d'épices et le zeste d'orange

Faire tiédir la crème avec le miel, le beurre et le sucre

Incorporer ce mélange aux ingrédients secs, puis ajouter progressivement les œufs battus.

Verser dans un moule à cake beurré et enfourner à 170° C pendant environ 35 minutes.

Dès la sortie du four, emballer le pain d'épices dans une feuille d'aluminium.

Le pain d'épices sera meilleur après quelques jours