

Pain d'épices de la digue

Ingrédients

- 200 gr de miel
- 200 gr de farine (blé pur ou avec la moitié en sarrasin)
- 80 gr de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 cuillères à café d'épice en poudre « mélange pour pain d'épices », ou 1 des 4 suivantes : badiane appelée aussi anis vert, muscade, cannelle, gingembre.
- 2 œufs
- 8 cl de lait

Préparation

- Mettre dans un saladier farine, levure, sucre en poudre, sucre vanillé et épices.
- Chauffer le miel à la casserole, ou en plus rapide au micro-onde et le verser bien chaud dans le saladier.
- Mélanger le tout en incorporant 1 par 1 les œufs, puis le lait tiède.
- Verser la préparation dans un moule à cake ou une barquette aluminium profonde d'1L, préalablement beurré.
- Faire cuire 1H à 1H15 à 160° (th5-6 du four)
- Démouler lorsqu'il est refroidi et attendre 24 h si vous le pouvez pour le déguster.