

Pain d'épices d'autrefois de Madame T

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 heure

Ingrédients :

250 g de farine

150 g de miel

60 g de sucre

1dl de lait

10 g de bicarbonate de soude

2 jaunes d'œuf

Faire fondre à chaud, sans laisser bouillir, le miel et le sucre dans le lait.

Lorsque le liquide est tiède, en mélanger la moitié avec deux jaunes d'œuf.

Incorporer peu à peu la farine avec le reste du liquide où on aura mis du bicarbonate de soude.

Battre la pâte pendant 20 minutes. La verser dans un moule beurré. Faire cuire pendant une heure à four moyen (180°)