

## Le Pain d'épice de Christine

### INGREDIENTS

- ✓ 250g de Farine
- ✓ 125g de Sucre
- ✓ 125g de Miel (au moins)
- ✓ 2Dl de Lait tiède
- ✓ 1 cuillère à café de bicarbonate de soude ou de levure chimique
- ✓ Du Beurre

Verser la farine tamisée dans un saladier. Creuser une fontaine et ajouter le sucre.

Dans une casserole faire tiédir le lait, y mettre le miel à fondre.

Délayer le mélange contenu dans le saladier avec ce liquide.

Travailler cette pâte pendant 10mn avec une cuillère en bois.

Ajouter le bicarbonate de soude ou un sachet de levure chimique.

Travailler encore la pâte pendant 5mn pour que le mélange soit bien lisse.

Beurrer le moule.

Verser le mélange dans le moule (moule à cake de préférence).

Faire cuire 50 à 60mn à feu doux (thermostat 4 ou 5).

Laisser refroidir et démouler.

*En même temps que le sucre vous pouvez ajouter différentes épices suivant vos goûts :*

- ✓ *1 cuillère à café d'anis moulu ou 1 cuillère à soupe de sirop d'anis*
- ✓  *$\frac{1}{2}$  cuillère à café de cannelle*
- ✓  *$\frac{1}{2}$  cuillère à café de gingembre*
- ✓ *2 clous de girofle moulus*

Bonne dégustation