

## « Pain d'épices »



### **Ingrédients (pour 10 personnes) :**

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 10cl de beurre fondu (soit 90g)
- 8cl de lait
- 180g de miel
- 1 pincée de sel
- 2 cuil à soupe de mélange pour pain d'épices (ou à défaut 1 cuil à café de cannelle, de muscade, de gingembre, d'anis vert)

### Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mélangez la farine et la levure, rajoutez le sel. Faire un puits, et ajoutez les œufs, le beurre fondu, le lait, le miel et les épices. Mélangez bien.
3. Versez la préparation dans un **moule à cake** bien beurré et fariné.
4. Faites cuire 25 mn. Attention au démoulage, chaud le pain d'épices a tendance à se « déchirer ». Si nécessaire, laisser refroidir et démouler froid.

Bien emballé, ce pain d'épices se garde quelques jours à température ambiante.