

Pain d'Épices



Pour 1 pain d'épices



Temps de cuisson : 40 à 45 minutes



Difficulté : Facile



Ingrédients:

- 20 cl lait tiède,
- 60 gr sucre roux,
- 150 gr de miel,
- 250 farine complète
- 1 sachet de levure
- 2 c. à café 4 épices (ou épices à pain d 'épices)
- 1 c. à café cannelle +cardamome
- 1 c. à café de bicarbonate alimentaire
- 2 c. à soupe d'eau chaude
- En fonction de vos envies: écorces d'oranges, fruits secs, etc.

Préparation de la recette

Miel +lait tiède+sucre

Ajouter farine + levure

Les épices puis le bicarbonate (belle cuillère), puis l'eau chaude quand la préparation est homogène

Four 150° 40 à 45 mn