



PAIN D'ÉPICES GOURMAND

INGRÉDIENTS :

- 250 g de miel
- 250 g de farine
- 60 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuil à café d'épices à pain d'épices
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- une poignée de noix ou noisettes grossièrement concassées
- quelques morceaux de chocolat noir grossièrement concassé.

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à thermostat 5/6 (160°C).

Faire chauffer 250 g de miel à la casserole et le mélanger bien chaud dans un saladier à la farine.

Ajouter 1 paquet de levure chimique, le sucre et le sucre vanillé et les 3 cuillères à café d'épices (cannelle, anis vert, gingembre et muscade en proportions égales)

Incorporer petit à petit 2 œufs, puis le lait tiède.

Incorporer les fruits secs & le chocolat.

Verser la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.

Enfourner et laissez cuire pendant 50 à 60 minutes.

Démouler le pain d'épice lorsqu'il est froid.

Attendre une journée avant de déguster...