

PAIN D'EPICE



Ingrédients :

250 g de farine

125 g de sucre

1 cc de poudre d'anis

1 cc de cannelle

20 cl de lait tiède

125 g de miel

1 zeste de citron (facultatif)

1 cc de bicarbonate

- Mélangez bien le tout.
- Mettre la préparation dans un moule à cake chemisé d'aluminium.
- Faire cuire environ 1 heure à 150° (Th 5).
- Démouler tiède.

Remarque :

On peut ajouter 50 g de beurre fondu pour le rendre encore plus moelleux.