

PAIN D'ÉPICES BIS



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
50 g de beurre fondu
2 cs de dès d'orange confite (facultatif)
1 cc de bicarbonate

- Mélanger bien le tout.
- Mettre la préparation dans un moule à cake anti-adhésif ou chemisé d'aluminium.
- Faire cuire environ 40 minutes à 150° (Th 5).
- Démouler tiède.

PS : Le pain d'épices se conserve sans problème 15 jours enveloppé dans du papier aluminium.