Pain d’épices

300 g de miel

250 g farine (150 g seigle + 100g farine blanche)

100g sucre + un sachet sucre vanillé

1 sachet levure chimique

2 œufs

10 cl lait

1 pincée de sel

50 g beurre

1 c à café de chaque épice : anis vert, muscade, cannelle, gingembre

Chauffer miel, beurre, lait

Verser sur farine, levure, sucres et épices. Mélanger

Ajouter les œufs. Mélanger

Beurrer et fariner un moule à cake.

Cuisson dans un four chaud à 180 ° environ 50 minutes …

Difficulté : ne pas manger tout de suite …..c’est meilleur au moins 48 heures après …..