

# Le pain d'épices

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min*

## Ingrédients :

- 250g de miel
- 10cl de lait chaud
- 100g de Beurre mou
- 100g de farine de Seigle type fine
- 100g de farine de Blé type fine
- 1sachet de levure
- 50g de sucre cassonade
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Épices : 2cc de cannelle, 1 pincée de gingembre, 1 pincée de clou de girofle, 1 pincée de noix de muscade
- Variantes : noisettes, amandes, écorces d'orange, fruits confits selon les goûts



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

*Ustensiles spécifiques : un saladier et un moule à cake*

## Réalisation :

- Délayer le miel dans le lait chaud.
- Ajouter le beurre fondu puis la farine en mélangeant bien.
- Incorporer la levure, la cassonade, l'œuf et le sel.
- Ajouter les épices et les fruits secs ou confits (facultif).
- Faire cuire dans un moule à cake pendant 40 min environ au four à 180°C.

*Bon appétit !!!!*