

Pain d'épices



Préparation **10 minutes**

Cuisson **60 minutes**

Pour **12 parts**

Ingrédients

- 60g de beurre
- 160g de farine
- 1 cuil. à café de mélange d'épices à pain d'épices
- 7g de bicarbonate
- 60g de sucre cassonade
- 160g de miel
- 70g de lait

Préparation

1. **Préchauffer** le four à 155°C en position chaleur tournante
2. **Faire fondre** le beurre et réserver
3. **Tamiser** farine, épices à pain d'épices, bicarbonate de soude dans un saladier
4. **Faire chauffer** le miel à feu doux, jusqu'à ce qu'il devienne liquide. Retirer la casserole du feu.
5. **Ajouter** le lait et le beurre au miel et mélanger
6. **Ajouter** cette préparation aux poudres tamisés et mélanger
7. **Terminer** la préparation de la pâte à pain d'épices en y ajoutant le sucre cassonade et bien mélanger
8. **Beurrer** et fariner votre moule et y verser l'appareil
9. **Enfourner** pour 1h de cuisson
10. **Sortir** le pain d'épices du four lorsqu'il est cuit et laissez-le refroidir sur une grille
11. **Déguster** !

Astuces

Emballer le pain d'épices dans du film alimentaire une fois qu'il ait bien refroidi. Il se conserve très bien ainsi durant plus d'une semaine, mais vous l'aurez sûrement terminé avant !

La cuisson du pain d'épices est parfaitement homogène dans un moule en aluminium, j'utilise [ce genre de moule](#) personnellement.