

Pain d'épices

Faire chauffer 10 cl de lait, ajouter 200 g de miel, 50 g de cassonade, et 60 g de beurre. Bien mélanger jusqu'à ce que la cassonade soit fondue.

Dans un saladier mélanger 200 g de farine avec un sachet de levure et les épices (3 cuillères à café de différentes épices). Ajouter l'œuf battu. Verser dessus la préparation au lait/miel. Bien mélanger et cuire 1 heure à 150°.

