



Recette du pain d'épices de Noël

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes – Cuisson 45 minutes

200 g de farine

100 g de cassonade

100 g de beurre

1 cuillère à soupe de mélange "spécial pain d'épices"

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

1 tasse de lait (environ 10 cl)

1 œuf

1 pincée de sel



Réalisation du pain d'épices de Noël

- 1) Allume le four à 180 °C (th. 6). À feu doux dans une casserole, fais fondre le miel avec le beurre et le lait.
- 2) Mélange la farine, la levure et le sel dans un saladier. Ajoute la cassonade, le sucre vanillé et le mélange spécial pain d'épices.
- 3) Verse le miel fondu petit à petit dans le saladier en remuant bien. Casse l'œuf dedans et mélange à nouveau.
- 4) Beurre et farine un moule à cake. Verse la pâte dedans. Mets au four pendant 45 minutes. Laisse refroidir et déguste.