



Pain d'épices à la farine de seigle

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson 1 heure

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 250 g de farine de seigle
- 250 g de miel
- 10 cl de lait
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre roux
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de mélange 4 épices
- 1 cuillère à café d'anis en poudre
- 1 cuillère à café de muscade en poudre
- 1/2 cuillère à café de sel

1. Préchauffez le four à 160 °C.
2. Faites fondre le miel au micro-ondes à faible puissance.
3. Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure, les épices, le sel et le sucre.
4. Versez le miel sur la préparation, fouettez bien pour rendre le mélange homogène.
5. Incorporez les œufs un par un en continuant de mélanger.
6. Ajoutez le lait peu à peu en fouettant.
7. Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.
8. Enfournez 1 heure.