

PAIN D'ÉPICE

Recette de **M-H**

Ingrédients

250 gr de farine de seigle
125 gr de sucre en poudre
1 paquet de sucre vanillé
1 cuillère à café de bicarbonate
2 à 3 pincées d'anis vert
½ paquet de levure

150 gr de miel
50 g de beurre



Recette

Mettre dans un saladier : Mélanger tout sauf miel et beurre

Mettre à chauffer pour fondre le beurre et mélanger avec le miel

Y ajouter (mais sans chauffer) :

1 grand verre de lait

1 oeuf entier

Bien mélanger

Mélanger le tout

Verser dans un moule à cake beurré et fariné

Cuire au four à 180°C pendant 50mn

Ne surtout pas ouvrir le four pendant la première ½ heure de

Cuisson

Démouler chaud
