

Pain d'épice

Ingrédients :

- 125g de miel
- 70g de sucre
- 250g de farine
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de mélange d'épices à pain d'épice
- 1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 tasse de lait
- 1 pincée de sel



Chauffer légèrement le lait. Délayer le sucre dans le lait tiède.

Ajouter le miel, la farine, puis le jaune d'œuf, le mélange d'épices, le bicarbonate et une pincée de sel.

Laisser reposer 1 heure.

Monter le blanc d'œuf en neige puis l'ajouter à la préparation.

Verser le tout dans un moule à cake.

Mettre au four pendant 1 heure à 180°