

Pain d'épices



1h



Pour 4 personnes :

- 125 g de farine de blé ou seigle
- 1/2 paquet de levure
- 60 g de miel
- 1 dl de lait
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de mélange 4 épices
- 50 g de cassonade
- 1 morceau de gingembre confit

Mélanger la farine, la levure, le sucre, les épices, puis diluer le miel dans le lait tiédi.

Rajouter à la préparation le gingembre coupé en petites lamelles.

Mettre au four à 170°C pendant 1h dans un moule à cake préalablement beurré.

Laisser refroidir.

Déguster, selon votre goût, avec une salade de fruit ou une boule de glace ou une orange pelée.

