

PAIN D'EPICES

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour un gros pain d'épices et 2 petits coeurs :

- 350 g de farine
- 2 càc de 4 épices (pour moi mélange spécial pain d'épices)
- 1 càc de gingembre en poudre
- 1 càc de bicarbonate de soude
- 2 oeufs
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 350 g de miel
- 180 ml de lait

Mélanger la farine, les épices et les oeufs dans un saladier.

Dans une casserole, mélanger le sucre, le miel, le beurre et le lait. Faire chauffer pour tout faire fondre. Laisser refroidir.

Mélanger les 2 préparations et mettre dans les moules jusqu'au 3/4.

Faire cuire 1h pour le gros pain d'épices et env. 30 min pour les coeurs. S'ils colorent trop, baisser le four.