



# LA QUINCAILLE PAIN D'ÉPICES



## INGREDIENTS

- 250 g de Miel
- 250 g de Farine
- 100 g de Sucre roux
- 7 g de Levure Chimique
- 2 Oeufs
- 10 cl de Jus d'orange
- Vanille + 5 g de mélange d'Épices (un mélange tout prêt pour pain d'épice ou mixer soi-même des épices comme la cannelle, la muscade, le gingembre, les clous de girofle, l'anis vert ou la badiane)

## RECETTE

- Préchauffer le four à 160°C.
- Faire chauffer le Miel pour le rendre liquide (micro-onde ou casserole).
- Mélanger Farine, Levure, Sucre, Vanille et Épices et rajouter le Miel.
- Bien mélanger en rajoutant un à un les Oeufs puis le Jus d'orange.
- Beurrer et fariner un moule à cake et verser la préparation dedans.
- Faire cuire 50mn à 1h au four.
- Démouler à froid.
- Le Pain d'Épices s'améliore au fil des jours, l'emballer pour mieux le conserver et le laisser développer tous ses arômes.

