

# PAIN D'ÉPICES

Pour un gros pain d'épices : (pour un plus petit diviser par deux les ingrédients)

Préchauffer le four à 170°C (thermostat 4)

Mélanger dans un robot

250 g de farine de seigle

250g de farine complète

2 sachets de levure chimique

2 sachets de sucre vanillé

200g de cassonade

2 cuillères à café rases de cannelle

2cc rases de gingembre

2cc rases d'anis vert

2cc rases de 4 épices

2cc rases de coriandre

Diluer 400g de Miel dans 40 cl de lait tiédi et le verser dans le robot et mélanger de nouveau la pâte doit être fluide.

Verser dans un moule à cake beurré et fariné

Enfourner entre 50 à 60 minutes suivant votre four (pour un plus petit 45 à 50minutes)

Laisser refroidir un peu avant de démouler.

Envelopper dans du papier aluminium afin de lui permettre de garder tous ses arômes et attendre 24h avant de déguster.