

ELDORATV

PAIN D'ÉPICES

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 250 g de miel
- 200 g d'eau
- 150 g de lait
- 50 g de rhum
- 180 g de sucre
- 1 c. à s. de mélange d'épices pour pain d'épices
- 50 g de beurre
- 400 g de farine
- 1 pincée de sel
- 30 g de levure
- 1 oeuf
- 10 g de cacao

Preparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, faire chauffer le miel, l'eau, le lait, le rhum, le sucre, les épices et le beurre.

Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la levure et le cacao. Casser un oeuf au milieu et mélanger à nouveau. Ajouter le liquide précédant et bien mélanger.

Verser le tout dans un moule chemisé d'environ 40 cm et enfourner 45 minutes environ. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

