

## PAIN D'ÉPICES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : Canada



### Ingrédients pour 1 moule à cake de 23 cm

- 100 g de miel
- 140 g de farine
- 1 œuf
- 10 cl de lait
- 65 g de sucre vergeoise brune
- 1/2 sachet de levure chimique
- 40 g de beurre
- 1 cuil. à café de quatre épices

### Étapes de préparation

1. Préchauffez le four à th. 6 (180 °C).
2. Chauffez le lait pour le tiédir, hors du feu ajoutez le miel le sucre et le beurre coupé en morceaux, bien remuez.
3. Dans un saladier, mélangez la farine tamisée, la levure, le quatre épices, et ensuite l'œuf.
4. Incorporez petit à petit le mélange avec le lait.
5. Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné. Enfournez et laissez cuire pendant 20 à 25 min à 180 °C puis pendant ¼ heure à 150°C.