

Pain d'épices

- ✓ 150g de miel
 - ✓ 50g de beurre
 - ✓ 140g de sucre
- } Faire fondre

- ✓ + 300g de farine
- ✓ + 1 sachet de levure
- ✓ + 1 œuf
- ✓ + épices à pain d'épices (3 à 4 cuillères à café)
- ✓ + 100ml de lait
- ✓ + 100g d'écorces d'orange
- ✓ + citron
- ✓ + confiture d'oranges ou d'abricots (3/4 d'un pot de 680g)

⇒ Bien mélanger

⇒ Four 180° pendant 30min + ≈ 45min à 150°

Envelopper le pain d'épices dès la sortie du four avec du film

Bonne dégustation