

# PAIN D'ÉPICES



Ingrédients pour un moule à cake :

- 250 g de farine
- 200g de miel de châtaigne
- 50g de poudre d'amande
- 50g de sucre
- 10 cl de lait
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 1 c à soupe de marmelade d'orange de pomme (pour moi)
- 1 c à café d'épices à pain d'épice  
(cannelle, clou de girofle, gingembre, anis, vanille, muscade )
- 50g de beurre

Préchauffez le four à 180°C (Th6).

Faites chauffer doucement le lait, le beurre et le miel. Ôtez du feu aux premiers bouillons.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le bicarbonate puis le sel, le sucre et les épices. Creusez un puits au centre et y versez doucement le mélange lait-miel sans cessez de remuez avec une cuillère.

Terminez en incorporant l'œuf et la marmelade.

Tapissez un moule à cake de papier cuisson et versez-y la pâte. Enfourniez pendant 50 minutes environ jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche.

A la sortie du four, badigeonnez-le avec un peu de marmelade préalablement chauffé.