

Cake moelleux pain d'épice au miel

Ingrédients

150 gr de beurre

200 ml de lait

3 œufs

200 gr de cassonade

4 cs de miel liquide

2 cc de cannelle en poudre

2 cc de gingembre en poudre

1 cc de mélange 5 épices

1 cc d'extrait de vanille

5 gr de sel

300 gr de farine + ½ sachet de levure chimique + ½ cc de bicarbonate de soude

Faire fondre le beurre dans le lait et laisser tiédir

Mettre dans le bol du kitchenaid les œufs avec la cassonade, le miel, l'extrait de vanille, les épices et le sel

Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et ai doublé de volume

Ajouter le mélange farine/levure/bicarbonate à l'aide d'une spatule

Ajouter progressivement le lait au beurre tout en remuant

Verser dans un moule à cake beurré et fariné si nécessaire perso j'ai utilisé le moule à bûche Demarle + un petit moule à cake jetable

Cuire four chaud 180° environ 45 mn

