

Iucullus succullus

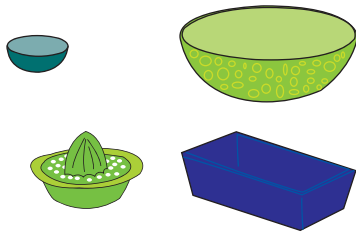


PAIN D'ÉPICES

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 heures
(Pour 8 personnes)

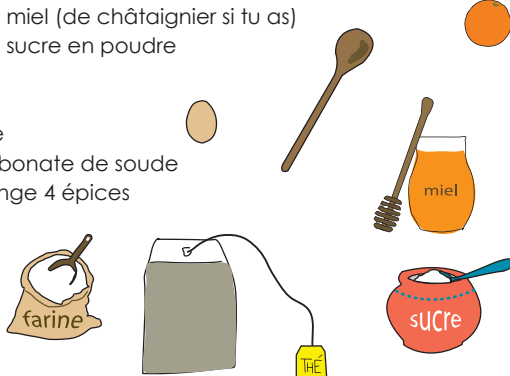
Les ustensiles :

- 1 saladier
- 1 moule à cake
- 1 presse-agrume
- 1 bol
- 1 cuiller en bois



Les ingrédients :

- 250 g de farine
- 125 g de miel (de châtaignier si tu as)
- 125 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- du thé
- 1 orange
- du bicarbonate de soude
- du mélange 4 épices



Préchauffe ton four à 130°C.

Presse ton orange dans un verre, et mélange le jus avec le thé bien chaud.

Dans un saladier, mélange le miel, le sucre, le thé au jus d'orange, les œufs, le mélange 4 épices, la farine et 1 demi-cuiller à café bicarbonate.

Beurre ton moule à cake.

Verse ta pâte dans le moule beurré et fariné (sauf s'il est en silicone : ce n'est pas la peine).

Laisse cuire ton pain d'épice pendant 1 heure.