

Pain d'épices pour le goûter des enfants

Ingrédients

Nombre de parts : 6

- ✓ 250 g de farine
- ✓ 1 sachet de levure chimique
- ✓ 60 g de beurre
- ✓ 150 g de miel (de châtaignier, ça donne plus de goût!)
- ✓ 150 g de cassonade
- ✓ 1 cuil à café (cc) de cannelle
- ✓ 1 cc de gingembre en poudre
- ✓ 1 cc de 4 épices
- ✓ 1/2 cuil à soupe de'eau de fleur d'oranger
- ✓ 1 verre de lait



Préparation

1. Préchauffer votre four à 180° (th 6)
2. Faire chauffer légèrement ensemble le miel, la cassonade, le beurre (environ une minute au micro-onde).
3. Ajouter le lait et l'eau de fleur d'oranger ; bien remuer.
4. Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure et les épices.
5. Incorporer peu à peu le mélange au beurre jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
6. Verser la préparation dans un moule beurré et mettre au four pendant environ 50 à 60 minutes, à vous de surveiller !!
7. Démouler à chaud et laisser refroidir avant de servir.

Hum régalez-vous en famille, à partager sans modération !!!