

Pain d'épices



# Pain d'épices

## Ingrédients

250g	de farine
200g	de miel
100g	de beurre doux et une quantité suffisante pour beurrer le moule
75g	de sucre roux
5g	de mélange d'épices
2	cuillères à soupe de lait
50ml	de jus d'orange ou jus de citron
1/2	sachet de levure chimique
2	sachets de sucre vanillé
1	gousse de vanille

## Préparation

Préchauffez le four à 160°C, chaleur tournante. Beurrez le moule à cake.

Versez dans une casserole le lait, le miel, le beurre, et le jus de citron ou d'orange.

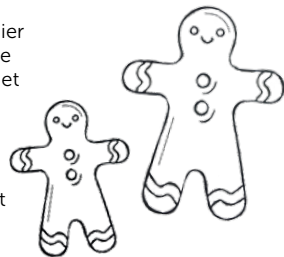
Faites fondre à feu doux sans laisser bouillir le mélange.

Mélangez dans un saladier la farine, le sucre roux, le sucre vanillé, les épices et la levure.

Fendez la gousse de vanille en deux. Récupérez les graines et ajoutez à ce mélange.

Versez le contenu de la casserole sur le mélange sec et mélangez jusqu'à obtenir une belle pâte uniforme.

Versez ensuite le mélange dans le moule à cake et enfournez pour 45 minutes de cuisson.



***Caritas Luxemburg vous souhaite beaucoup de plaisir en cuisinant !***