

## PAIN D'EPICES



### PAIN D'EPICES LEGER FRUITE

---

**Préparation** : 20 mn+30 mn

**Cuisson** : 1 h

**Four** : 130° (4)

**Difficulté** : Facile

**Coût** : Raisonnable

---

#### **Ingrédients (8 personnes) :**

- \* 250 g de farine
  - \* 250 g de miel
  - \* 1/2 paquet de levure chimique
  - \* 1 pincée de gingembre, 1 de muscade, 1 de cannelle, 1/2 c à c d'anis étoilé, 1 de cardamome
  - \* 1/2 verre de lait
  - \* 1 tasse de thé nature fort
  - \* 1 grosse poignée de fruits secs (raisins secs, papaye, abricots secs...)
- 

MELANGER tous les ingrédients jusqu'à avoir une pâte bien homogène. Ajouter à ce moment les fruits secs de votre choix.  
laisser reposer 30 min.

METTRE LA PATE dans un moule à cake et enfourner à 130°C 1 heure environ.

UNE FOIS refroidi, emballer le pain d'épice dans un papier alu et attendre pour le déguster le lendemain, les arômes auront eu le temps de bien se diffuser.

#### **COMMENTAIRES :**