

Pain d'épices

Ingrédients :

- ✓ 1 oeuf
- ✓ 250g de farine
- ✓ 60g de beurre
- ✓ 150g de sucre
- ✓ 2 cuillérées à soupe de miel
- ✓ 1 cuillérée à café de bicarbonate de soude
- ✓ 1 cuillérée à café d'anis vert
- ✓ 1 verre de lait

Recette :

- Faire chauffer : lait + beurre + miel
- Délayer l'œuf sur le mélange sucre, farine, bicarbonate, anis et continuer avec la préparation chaude mais non brûlante.
- Cuire au four environ 40 mn (je le laisse souvent un peu plus) à 180°.

NB :

Je couvre d'un papier alu vers la fin de la cuisson pour éviter qu'il ne brûle

Chaleur tournante (niveau 1 du four à partir du Bas...
* Dès que la lame du couteau sort sèche
sortir le gâteau du four.

Recette Laurence MARIE

Sept 2009