

# Pain d'épices

125 g de beurre  
90 g de sucre  
250 g de miel  
éventuellement 1 c.à.soupe de confiture d'orange  
2 œufs  
250 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
 $\frac{1}{2}$  c.à.café de bicarbonate de soude  
1 c.à.café de gingembre en poudre (ou non selon votre goût)  
1 c.à.café de mélange spécial 4 épices (au rayon épices en petits flacons en grande surface)  
200 ml de lait

Préchauffer le four à 170° Mettre le beurre, le sucre, le miel, la confiture dans une casserole et faire chauffer lentement jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Laisser refroidir légèrement.

Pendant ce temps, mélanger dans le robot la farine, le bicarbonate, la levure, les épices et le gingembre. Rajouter dans le robot le mélange fondu sucre-beurre-miel, et laisser tourner en incorporant les œufs et le lait pour obtenir une pâte lisse.

Verser la pâte dans un moule (assez large ou moule silicone pour 6 cakes-portions) et cuire 45 minutes.

En cours de cuisson, on peut saupoudrer de grains de sucre. Laisser refroidir pour démouler.