

Le pain d'épices d'Annette

Ingrédients:

250g de farine
250 g de miel
50 g de cassonade
2 oeufs
100g de beurre
1c. à café de levure
1/2c. à café de cannelle
1/2c. à café de gingembre
1/2c. à café d'anis
1/4c.à café de muscade
3 ou 4 clous de girofle
1 pincée de sel

Déroulement:

Préchauffer le four à 150°
Faire fondre le miel avec le beurre et la cassonade.
Battre les œufs en omelette et les ajouter à la préparation hors du feu.
Mélanger la farine, la levure le sel et les épices. Bien mélanger le tout.
Verser la pâte dans un moule à cake tapissé d'un papier sulfurisé.
Cuire environ 1h.10.
Démouler après 5 minutes.