

### **Pain d'épice façon grand-mère : Mozac Cyclo Club Randonnée des Puys**

Prendre un verre ordinaire pour mesure

3 verres de farine ( 250g)

1 verre de lait tiède

1 verre de miel (200 à 250 g)

100g de sucre +ou- selon goût.

1 œuf entier (facultatif)

2 cuillères à café de bicarbonate de sodium ( grande surface ou pharmacie)

parfum divers (anis étoilé ou 4 épices ou cannelle ) une cuillère à café

ou mélanger les épices et mettre une cuillère à café du mélange.

A la place du sucre on peu mettre 3 cuillères à soupe de confiture d'orange.

Mixer le tout dans un bol mixer.

Verser dans un moule à cake sur papier sulfurisé

Cuire à four TH 160-180° (four moyen) environ 40 à 50 minutes

Le pain d'épice est cuit (ferme lorsque l'on pique au couteau.)

Si le miel est dur il est préférable de le ramollir (tiède ) ou au micro-onde.

Le miel d'acacia est le plus liquide et donne un parfum agréable.

Ce pain d'épice se garde bien 1 semaine .