

# PAIN D'EPICE AU MIEL *de ROBERT*

Préparation 25mn

Cuisson 45mn / 1h

## Ingrédients pour un moule de 25x15

300 g de farine	1cuill. à café de levure
60 g de beurre	1cuill. à café de bicarbonate de soude
150 g de sucre brun	1cuill. à café de gingembre
150 g de miel	1cuill. à café de cannelle
1 pincée de sel	1cuill. à café de 4 épices
1 œuf	1/8 de litre de lait
100 g d'amandes effilées	100 g de fruits confits hachés

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter- lui le miel et le sucre (bien mélanger et laisser refroidir)  
Tamiser ensemble la farine, la levure, le bicarbonate puis ajouter le reste des ingrédients (bien mélanger)  
Ajouter l'ensemble (beurre miel sucre) puis remuer pour obtenir une pâte bien lisse  
Verser dans le moule tapissé de papier sulfurisé (beurré des deux côtés)  
Saupoudrer avec quelques amandes effilées ou pépites de chocolat ou autres  
Faire cuire à four modéré 170° durant 45 à 50mn  
Vérifier la cuisson à la lame de couteau (qui doit ressortir propre)  
Laisser refroidir sur grille  
A déguster 48 heures après