

Les recettes de Randouvèze

Pain d'épice maison

Ingrédients : 250 g de miel, 180 g de farine, 50 g de sucre en poudre, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé, 1/2 cuil à café d'anis vert, 1/2 cuil à café de muscade rapée, 1/2 cuil à café de cannelle en poudre, 1/2 cuil à café de gingembre en poudre, 1/2 cuil à café de quatre épices, 2 œufs, 10 cl de lait

Préparation :

Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure, les sucres et les épices.

Faire chauffer doucement le miel à la casserole ou au micro-ondes, puis le verser, bien chaud, dans le saladier.

En remuant la préparation avec une cuillère en bois, incorporer petit à petit les œufs, puis le lait juste tiède pour amalgamer le tout.

Préchauffer le four à thermostat 5/6 (160°C).

Les recettes de Randouvèze

Verser la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.
Enfourner et laisser cuire 65 mn environ.