Pain d’épices

250 g de farine complète

300 g de miel

50 g de poudre d’amandes

½ sachet de levure en poudre

1 œuf

1 cuillère à café de cannelle en poudre

1 cuillère à café de gingembre en poudre

2 clous de girofle

10 cl de lait

Dans une casserole à feu doux, dissoudre le miel dans le lait.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, la poudre d’amandes, la cannelle, le gingembre et les clous de girofle écrasés. Incorporer le miel, le lait et l’œuf.

Bien mélanger l’ensemble jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène et lisse.

Verser dans un moule à cake.

Mettre à four moyen pendant 45 minutes.

Baisser la température et continuer la cuisson pendant 15 minutes.

Vérifier la cuisson avec la lame d’un couteau, elle doit ressortir propre.