

PAIN D'ÉPICES

Cuisson 1 heure th 5 ou 150°

Ingrédients pour 2 pains d'épices

2 cuillères à café d'anis vert en poudre ou en grains.

250 ml d'eau bouillante

150 g de beurre fondu ou 150 ml d'huile

250 g de miel liquide

250 g de sucre

300 g de farine de seigle

200 g de farine de blé

1 paquet de levure chimique

1 cuillère à café de bicarbonate

Un peu d'épices à pain d'épices (facultatif)

Chauffer l'eau et y faire infuser l'anis couvert pendant 10 mn

Dans un saladier mettre le sucre, le miel puis l'eau avec l'anis.

Ajouter les farines, la levure et le bicarbonate. Bien battre.

Ajouter ensuite le beurre fondu ou l'huile, battre énergiquement.

Verser dans deux moules à cake de 28 cm bien beurrés et cuire environ 1h.

Démouler et laisser refroidir