



*Recette : Pain d'épices de Christine*



*Cuisson : 1 h à 1h10*

*Thermostat : 150*

*Ingrédients :*

- ∴ 200 gr farine*
- ∴ 50 gr farine de châtaignes*
- ∴ 2 dl de lait*
- ∴ 100 gr sucre en poudre*
- ∴ 1 sachet levure chimique*
- ∴ 1 sachet sucre vanille*
- ∴ 2 gros oeufs entiers*
- ∴ 10 cl de lait (tiède)*
- ∴ 200 gr miel toutes fleurs (liquide)*
- ∴ 100 gr miel fleurs d'oranger (liquide)*  
*chauffer les deux miel (ensemble) au micro-  
onde*
- ∴ 1 cuillère à café masala*
- ∴ 1 cuillère à café épices "mélange pain  
d'épices "masalchi que vous pouvez trouver  
sur internet [www.masalchi.oxatis.com](http://www.masalchi.oxatis.com)*

*Préparation :*

*Faites chauffer le four à 150° chaleur tournante et préparer un moule à cake environ 40cm beurré et fariné. Prévoir une spatule en bois plate (pas de fouet).*

*Dans un saladier mettre les farines, les sucres, la levure, les épices, mélanger, y verser le miel chaud, mélanger (pâte épaisse et collante).*

*Ajouter les œufs, mélanger, ajouter le lait tiède, mélanger : belle pâte lisse.*

*Mouler et mettre au four AÜSSITÔT.*

*Cuire 30 minutes, mettre une feuille d'aluminium dessus et cuire encore 30 à 40 minutes selon votre four.*

*Après cuisson démouler chaud, envelopper avec le papier alu et laisser jusqu'à refroidissement COMPLET, voire au lendemain.*

*INFO : le miel chaud et le lait chaud activent la levure ; de ce fait penser à faire chauffer votre four avant de préparer votre pâte !*