



*Recette : Pain d'épices de Claudette*



*Ingrédients :*

- ∴ 250 g de farine*
- ∴ 150 g de miel "toutes fleurs" sans parfum particulier*
- ∴ 100 g de sucre*

*Cuisson : 20 min*

*Thermostat : 180 / 200*

*Préparation :*

*Dans un verre d'eau tiède (type verre à moutarde décoré) délayer : une cuillère à café bombée de graines d'anis vert, une cuillère à café bombée de bicarbonate de soude, une pincée de sel.*

*Dans un saladier mélanger le miel et le sucre en mélange homogène.*

*Puis ajouter alternativement, et petit à petit, la farine et le contenu du verre jusqu'à épuisement des ingrédients (sans faire de grumeaux).*

*Verser dans un moule à cake bien beurré.*

*Cuire à four chaud à 200° pendant 5 minutes, puis à 180° pendant 15 minutes (surveiller la coloration du gâteau et baisser à 180° avant si besoin).*

*Piquer un couteau pointu pour vérifier la cuisson.*

*Démouler et déguster tiède ou froid, avec ou sans beurre.*