*Pain d’épice*

*250 grs de farine ½ blé ½ seigle*

*125 grs sucre roux*

*½ sachet de levure*

*Sel*

*50grs de beurre*

*14 cl de lait*

*2 c à soupe de miel*

*1 c à café de bicarbonate de soude*

*1 c à café d’épices pour pain d’épices ou 4 épices*

Mélanger farine,sucre,sel levure,épices.

Ajouter bicarbonate.

Faire fondre beurre avec miel

Ajouter le lait tiède et l’œuf battu

La pâte doit être lisse et homogène.

**Faire cuire à 160 degrés, pendant ¾ d’heure**