



# Pain d'épice maison

PORTIONS: MOULE 30 CM TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 45 MIN

TEMPS DE POSE: 0 MIN

## Ingrédients

- 75g de beurre
- 175g de sucre complet
- 1 oeuf
- 200ml de lait
- 1 cuillère à soupe d'épice à pain d'épice
- 2 cuillères à soupe de cacao cru
- 250g de farine
- 1/2 sachet de poudre à lever

## Instructions

Préchauffez le four à 180°C.

1. Faire fondre le beurre
2. Battre l'oeuf et le sucre complet jusqu'à ce que le mélange blanchisse
3. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène
4. Ajouter le lait, les épices et le cacao
5. Un fois le mélange homogène incorporer la farine et la poudre à lever
6. Verser dans un moule graisser ou avec du papier sulfuriser et enfourner pour 45 minutes
7. Attendre qu'il refroidisse et démouler



## Astuces

- Vous pouvez doser les épices comme vous en avez l'envie
- Le cacao cru est un cacao sans sucre ajouté
- La cuisson va dépendre du four et du moule. N'hésitez pas à vérifier
- Le cake se garde plusieurs jours et peut se congeler

