Pain d'épices de Laurence

Ingrédients :

250 g de farine

150 g de sucre cassonade

1 c à café de bicarbonate de soude

1 ou 2 c à café de poudre d'épices (cannelle , gongembre, girofles)

2 œufs entiers

150g de miel

1 verre de lait

Mélangez la farine, le sucre, le bicarbonate, la poudre d'épices et les œufs

Faire fondre doucement le miel dans un verre de lait tiédi, puis incorporez le tout au mélange farine .

Versez dans un moule à cake beurré et laissez reposer au réfrigérateur au minimum 1 h

Cuire au four à 180° (environ 25 mn)