

## PAIN D'EPICE

Ingrédients : 300 g miel liquide ou le faire fondre

250 g lait  
100 g sucre roux  
100 g beurre fondu  
350 g farine  
2 œufs  
1 sachet sucre vanillé  
1 sachet levure chimique  
1 cuillère à café bicarbonate  
1 cuillère bombée de poudre à pain d'épices

Dans un robot mettre tous les ingrédients et bien mélanger

Verser dans 2 moules à cake

Cuire 40 minutes au four préchauffé à 180 degrés

Démouler quand les pains sont totalement refroidis