

# Le pain d'épices

## Ingrédients

- Farine 250g
- Sucre 100g
- Miel 250g
- 1 sachet de levure
- 1 càc de « 4 épices »
- 15 cl de jus d'orange
- 2 œufs

Mélanger la farine et la levure

Ajouter le sucre et les épices

Faire chauffer le miel et ajouter au mélange précédent

Ajouter 2 œufs et le jus d'orange et bien mélanger

Verser dans un moule et faire cuire à 160° pendant 45 min (moule en silicone sinon faire cuire 1h)