

# Moulin de Buffière

## PAINS D'ÉPICES

### Ingrédients :

200 g de farine

200 g de miel

150 g de sucre

1 dl de lait

20 à 30 g de beurre

2 œufs

1 sachet de levure

1 cuil de pastis

Épices à pain d'épices (cannelle, gingembre, muscade, anis étoilé)

### Préparation :

Préchauffer le four à 190°.

Faire tiédir le lait.

Hors du feu rajouter le miel, le sucre et le beurre fondu, les épices à pain d'épices (gingembre, cannelle, muscade), une cuillère de pastis et mélanger.

Dans un récipient mettre la farine, la levure et une pincée de sel, mélanger et ajouter les œufs puis le mélange miel-lait-beurre.

Faire cuire 30 à 40 minutes à 190° (four préchauffé)

*Vous pouvez y rajouter, de l'essence d'orange, des raisins secs... selon vos goûts*