

## *Pain d'Épice Sans Oeufs*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 1 h 20 min**

### **Ingrédients:**

- BEURRE	60g
- MIEL	160g
- LAIT	70g
- FARINE	160g tamisée
- BAKING POWDER (FERMENT)	5g
- ÉPICES POUR PAIN D'ÉPICES	1 c à café
- CASSONADE BRUNE	50g

### **Recette:**

- Dans un saladier, mélangez le lait tiédi avec le miel.
- Ajoutez le beurre mou et la cassonade. Mélangez.
- Intégrez la farine tamisée, les épices et la levure.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Versez la pâte dans un moule (en silicone ou ici dans un moule à mini-pâté).
- Enfourez pour 1 heure.
- Au bout de ce temps, vérifiez la cuisson avec une pique à brochette métallique.
- Sortez du four et laissez refroidir 5-10 minutes avant de démouler.
- Coupez délicatement en fines tranches.
- Conservez dans un sac à pain.

