

Recette de pain d'épices

**Temps de préparation :**

30 minutes

Temps de cuisson :

180 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

farine blanche, farine complète
miel
œuf
crème liquide, eau, eau de fleur d'oranger
levure, sucre vanillé
cannelle, gingembre, muscade.

Ustensiles :

machine à pain
verre doseur



1 - Dans la machine à pain, verser d'abord les ingrédients liquides :

250 grammes de miel
1/20 de crème liquide
1/20 d'eau
1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
1 œuf entier.

2 - Sans mélanger, verser dessus les ingrédients secs :

200 g de farine complète
100 g de farine blanche
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de **g**ingembre
1 cuillère à café de muscade
1 sachet de levure.

3 – Placer la cuve dans la machine à pain et programmer la cuisson.