

## **Pain d'épices « Régine »**

- ◆ 250 gr farine
- ◆ 1 verre de lait
- ◆ 1 cuillère à café anis vert en poudre
- ◆ (ou mélange spécial cannelle, anis, muscade, gingembre, girofle)
- ◆ 1 cuillère à café bicarbonate de soude
- ◆ 50 gr de beurre
- ◆ 125 gr de sucre
- ◆ 4 cuillères à soupe de miel (un peu corsé : sapin ou fleurs)
- ◆ 1 pincée de sel
- ◆ Mélanger le tout
- ◆ Verser dans un moule à cake et laisser reposer une heure
- ◆ Au four 40 mn environ th 5 – 6 ou 180°

Variante : on peut ajouter dans la pâte quelques cuillères à soupe de confiture de prune ou de mirabelles