



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pain d'épices figes et miel v.2 .



Ingrédients :

- 1 c.à.c de cannelle en poudre
- 1 c.à.c de gingembre en poudre
- 1 c.à.c de muscade râpée
- 1 c.à.c de quatre épices
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 cl de lait
- 2 gros œufs
- 250 g de farine
- 250 g de miel
- 50 g de sucre roux
- 8 figes séchées

- Mélanger dans un saladier la farine avec la levure chimique, les sucres et les épices
- Faire chauffer le miel au micro-ondes, puis le verser bien chaud dans le saladier
- Mélanger avec une cuillère en bois, incorporer petit à petit les œufs, puis le lait juste tiède
- Ajouter au dernier moment les figes séchées et coupées en fins morceaux, mélanger
- Préchauffer le four à th 5/6 (160°C), verser la préparation dans un moule beurré et fariné
- Enfourner et laissez cuire pendant 1h à 1h15, laisser refroidir, puis démouler

Astuces :

- Attendre 24 heures au minimum avant de le déguster, il n'en sera que meilleur
- Il se garde une semaine, enveloppé dans du papier d'aluminium

