

Petits Pains d'épices

Préparation : 15 min, **Cuisson :** 15 min

Ingrédients :

- 500 g de miel au choix
- 100 g de sucre
- 185ml de lait
- 500 g de farine (Mix Pain d'épices des Moulins Waast ou Farine T55)
- 5 oeufs
- 1 cuillère et demi à café de mélange "4 épices"
ou 10g de cannelle et 2 pincées de muscade
- (1 sachet de levure chimique si farine simple)



Pour le glaçage : sucre glace + jus de citron avec ou sans cointreau

Faire chauffer doucement le miel (sans le faire bouillir)

Dans le saladier, creuser une fontaine dans la farine et y déposer le sucre et les épices.

Mélanger à part les œufs et le lait et verser au centre de la farine

Verser le miel chaud

Malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène molle

Verser la pâte dans les alvéoles des moules en silicone – ne remplir qu'à moitié les alvéoles.

Faire cuire au four, 12 à 15 min à th 5 (170°C env iron).