

Cake aux épices et au miel

Préparation: 20 minutes

Cuisson : 35 min à 150°C

Pour 6 personnes

Ingrédients :

150g de miel, 150g de farine complète, 1 sachet de levure chimique, 30g de sucre roux en poudre, 75 ml de lait, 2 œufs entiers, 1 cuillère à soupe de mélange quatre épices, 10 g de beurre , 10g de farine pour le moule.

Recette :

Préchauffer le four à 150°C.

Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs avec le sucre roux jusqu'à blanchiment. Faire tiédir le miel et le lait. Incorporer ce mélange aux œufs. Mélanger à la spatule puis ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Mélanger de nouveau. Ajouter enfin les épices. Beurrer au pinceau et fariner le moule à cake, puis le garnir avec le mélange. Faire cuire au four 35 minutes à 150°C.

Conseil :

Introduire un petit couteau dans le cake afin de s'assurer de la bonne cuisson. Si la lame ressort propre , le cake est cuit.