

# LE PAIN D'ÉPICES D'ANNICK DE SAINT MALO DE BEIGNON



## ❖ Ingrédients :

- ✓ -200 g de farine,
- ✓ -125 g de miel liquide,
- ✓ -75 g de beurre fondu,
- ✓ -100 g de sucre, -2 œufs,
- ✓ -1 demi-tasse de café normal,
- ✓ - 1 cuillère à café de bicarbonate de soude,
- ✓ - 1/2 cuillère à café de 4 épices,
- ✓ - Facultatif : un zeste d'orange, des noix, figes, raisins secs, noisettes...

❖ Préparation : battre les jaunes avec le sucre, ajouter le miel puis le beurre fondu.

❖ Mettre le café tiédi et le bicarbonate ainsi que les épices. Ensuite ajouter petit à petit la farine (finissez par les fruits secs si vous en mettez)

❖ Battre les blancs en neige et ajouter à la préparation.

❖ Cuisson : th 5 (150 degrés), 45 minutes.

