***Pain d’épices léger et moelleux***

***Préparation*** : 10 min / Cuisson :

***Cuisson*** : 40 minutes (à surveiller)

***Ingrédients :***

* 150 g de farine classique
* 100 g de farine complète francine par exemple (T150)
* ½ paquet de levure chimique + 1 c à c de bicarbonate
* 100 g de cassonade (sucre roux)
* 1 c à c de chaque de : cannelle, mélange à pain d’épices, d’anis
* Une pointe de muscade râpée
* 200 ml de lait
* 125 g de miel
* Quelques morceaux de gingembre confit coupé en lamelles
* Idem avec de l’orange confite

Mélanger les farines, la levure, le bicarbonate, le sucre, les épices dans un saladier. Diluer le miel dans le lait tiédi et l’ajouter au 1er mélange. Incorporer les lamelles de fruits confits et re-mélanger.

Verser dans un moule à cake chemisé ou graissé et cuire à 170 °C pendant 40 minutes maxi (Tester la cuisson au bout de 30 minutes. Si une lame ressort sèche, arrêter).

Se garde bien, voire est meilleur le lendemain ou surlendemain si conservé dans un papier d’alu.