

PAIN D'ÉPICE

- 1 verre de sucre
- 1 verre de lait
- 3 c à s de miel
- 3 c à s de confiture (abricot)
- 1 œuf
- 1 c à c bicarbonate de soude
- 1 c à s poudre d'anis vert
- 3 verres de farine

Faire tiédir le lait . Puis dans un saladier mélanger le lait tiède , le sucre, le miel, la confiture, l'œuf, le bicarbonate, l'anis et la farine tamisée.

Laisser reposer 10 mn environ

Verser la préparation dans un moule à cake beurré.

Mettre au four à 180° et 40 mn environ.

Merci à Luce et Jean-Claude P.