

## PAIN D'ÉPICES

**250gr de farine-125gr de miel d'acacia**

**125gr de confiture d'abricot ou d'orange**

**2dl de lait tiède ou crème liquide (au choix)**

**Des épices: cannelle, clous de girofle, anis cardamome, 5 épices**

**1/2c à café sauf clous de girofle**

**1 c à café de bicarbonate**

**Écorce d'orange à volonté, amandes effilées**

**Raisins secs selon votre goût.**

**Mettre la farine dans une terrine; faire fondre le miel dans le lait tiède.**

**Ajouter la confiture et toutes les épices.**

**Battre 5 minutes**

**La pâte doit être filante et visqueuse.**

**Verser dans un moule à cake beurré**

**Cuire au four thermostat 4/5 pendant 1 heure au ¾ du four**

**Démouler aussitôt.**