# [Pain d'épices](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/192972/8195001483/pain_d_epices.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Imprimer  |  | [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=192972)  |  | [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=192972)  |  | [Ajouter à mon livre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=192972&f_type=a)  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pain d épicesRecette proposée par [Gwénaëlle Barria](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/259179/5242273212/gwenaelle_barria.shtml) picto_citationUn dessert sans oeufs, pratique pour les allergiques comme mon fils. " [Voir ses recettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/259179/5242273212/1/gwenaelle_barria.shtml) |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 10 mn **Cuisson :** 45 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 55 mn  |

**Pour 8 personnes :**    250 gr de farine    200 gr de miel liquide    50 gr de sucre roux    10 cl de crème liquide    1 sachet de levure    1 sachet de sucre vanillé    1/2 cuiller à café de mélange 4 épices ([gingembre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/209/gingembre.shtml), [cannelle](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/207/cannelle.shtml), girofle, muscade) 1/2 cuiller à café d'Anis en grain (j'utilise l'Anis vert de Ducros) |

 |
| *
* Préparation
*
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Dans un robot, mélanger tous les ingrédients.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Beurrer un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) et y verser le mélange.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Faire cuire au four th.6 (170°C) pendant 45 min environ  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Une petite boule de glace à la vanille se mariera très bien avec le pain d'épices ! |

 |
|  |