


# PAIN D'ÉPICES À LA CANNELLE ET À L'ANIS

Préparation	40min
Cuisson	2h
Total	2h40
Part(s)	6 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

250 g de miel	½ cuillère à café de poivre noir moulu FUCHS
100 g de sucre brun	¼ cuillère à café de gingembre moulu FUCHS
150 ml de lait	4 clous de girofle FUCHS
1 cuillère à soupe de morceaux d'oranges confites	1 jaune d'œuf
250 g de farine	1 cuillère à soupe d'eau
½ cuillère à café d'anis moulu FUCHS	1 cuillère à soupe de bicarbonate de sodium
½ cuillère à café de cannelle moulue FUCHS	

## Préparation :

1. Dans une casserole, mélangez le miel, le sucre brun et le lait. Laissez-les se réchauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Puis, laissez refroidir à température ambiante.
2. Coupez les morceaux d'oranges confites le plus fin possible. Mélangez la farine avec le sel, l'anis, la cannelle, le poivre, le gingembre, les clous de girofle au préalable moulu et les oranges confites.
3. Incorporez ensuite le mélange miel-sucre-lait avec le batteur manuel. Laissez reposer la pâte pendant au moins 30 minutes.
4. Préchauffez le four à 130 ° C (chaleur à convection naturelle). Disposez un moule à cake avec du papier sulfurisé (les coins doivent être pliés aussi fermés que possible).
5. Mélangez les jaunes d'œufs avec de l'eau et du bicarbonate de sodium et incorporez le tout à la pâte. Versez cette pâte dans le moule à gâteau.
6. Mettez le plat dans le four et faites cuire au four pendant 1,5 à 2 heures. Il est prêt quand on pique avec une cuillère en bois et qu'elle reste propre.

