**PAIN D ‘ EPICES ALSACIEN RAPIDE**

INGREDIENTS (pour 8 personnes )

-250 g de farine

- 1 sachet de levure chimique

-125 g de sucre

- 12 cl de lait entier

- 125 g de miel liquide ( ou fondu )

- facultatif : le jus d’ une orange ainsi que des écorces d’ oranges coupées en petit morceaux ( zestes )

Epices :

- ½ cuillère à café de cannelle

- ½ cuillère à café de gingembre moulu

- ½ cuillerée à café de 3 épices

**Préparation :**

Préchauffer le four à thermostat 5 ( 150 ° )

Dans un saladier , mélanger la farine avec 1 sachet de levure chimique . Ajouter le sucre et les épices , puis rajouter le lait ainsi que le miel . Bien mélanger .

Si vous le désirez , rajouter le jus d’ une orange ainsi que les zestes .

Verser cette préparation dans un moule à cake beurré .

Faire cuire 35 à 40 minutes