



Pains d'épices aux pépites de chocolat

Facile

Pour 8 pers

Prép : 10 min

Cuisson : 45 min

INGRÉDIENTS

300 g de miel

200 g de farine

100 g de pépites de chocolat

100 g de beurre

10 cl de lait

1 œuf

1.5 cuil à café de mélange 4 épices

0.5 sachet de levure chimique



Par La Popotte Sans Chichis

Dans une casserole, faire chauffer le lait, le miel et le beurre. Réservez.

Dans un saladier ou le bol de votre robot, mettre les ingrédients secs. Ajoutez le mélange lait-miel-beurre, bien mélanger.

Incorporez l'œuf puis les pépites de chocolat.

Versez dans un moule à cake chemisé ou dans des moules individuels.

Enfournez 40 à 45 min dans un four préchauffé à 180 °C.

Le pain d'épices est meilleur le lendemain !