

Cake au miel et aux épices



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients

- 150 g de miel
- 1 cc de mélange 4 épices
- 150 g de farine - complète ou semi-complète
- 1 sachet de levure chimique
- 30 g de sucre de canne
- 2 oeufs
- 75 ml de lait

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 150°C (th.6).
- 2 Dans un récipient, mélangez à l'aide d'un fouet les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- 3 Dans une casserole, faites tiédir le lait et le miel ensemble et incorporez ce mélange à la pâte.
- 4 Puis, ajoutez la farine tamisée et la levure. Remuez avec une spatule et incorporez les épices.
- 5 Enfournez 35 minutes dans un moule à cake préalablement beurré. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.

Proposé par

Les recettes du Mas du Loup

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

