Gâteau aux épices, miel et gingembre

Cannelle, gingembre et muscade se mêlent au miel dans ce gâteau réconfortant. Sa mie moelleuse s'améliore même après un jour de repos.

8 personnes	10 min préparation	40 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 150 g de miel
- 80 g de sucre roux
- 2 œufs
- 100 g de beurre
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à café de cannelle en poudre
- 1 c. à café de gingembre en poudre
- 1 pincée de noix de muscade
- 100 ml de lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C et beurrer un moule à cake.
2. Mettre le beurre, le miel et le sucre dans le bol et faire fondre.
   3 min / 60°C / vitesse 2
3. Ajouter le lait et les œufs et mélanger.
   20 sec / vitesse 4
4. Ajouter la farine, la levure et les épices et mélanger.
   25 sec / vitesse 4
5. Verser dans le moule et cuire 40 minutes à 170°C.
6. Laisser refroidir avant de démouler.

Le conseil de Tiha
Prépare-le la veille : les épices se fondent et le goût gagne en profondeur.

Conservation : 6 jours enveloppé dans du papier cuisson, à température ambiante.