



Pain d'épices au chocolat

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Fan de miel, je vous propose un pain d'épices au chocolat. Attention! sensation fort !

- 200g de miel
- 50g d'œufs
- 80g de sucre
- 115g de lait demi-écrémé
- 65g de beurre pommade
- 230g de farine T55
- 70g de farine de seigle
- 35g de cacao en poudre
- 25g de levure chimique
- 10g de mélange d'épices (spécial pain d'épices)

Recette pour: 10 personnes



Réalisation:

Verser le **miel** dans une casserole, le faire bouillir et le laisser tiédir. **Blanchir les œufs** avec le sucre, ajouter le lait et le beurre en pommade. Bien mélanger puis verser le miel tiède.

Ajouter les farines, **épices à pain d'épices**, poudre de cacao, levure et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Verser dans **un moule à cake** et cuire dans un four chaud 170°C pendant environ 45 minutes.

Démouler après cuisson et laisser refroidir complètement avant sa dégustation.

Vision-plaisir vous conseille même de l'envelopper dans un film étirable et de l'oublier deux à trois jours avant de le manger.



Recette de www.vision-plaisir.fr

