Pain d'épices

Ingrédients :

-200g d'eau
-90g de sucre
- 200g de miel
- 10g de zestes de citron jaune
- 10g de zestes d'orange
- la pulpe d'une gousse de vanille
- 3g d'épices à pain d'épices
- 200g de farine
- 1 cuillère a café de levure chimique
- 10g de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 140g de beurre

Préparation :

- ✓ Préchauffez le four à 180°C.
- ✓ Faites bouillir l'eau avec le sucre et le miel.
- ✓ Ajoutez les zestes de citron et d'orange, la vanille et les épices
- ✓ Dans un saladier, versez la farine avec la levure, le bicarbonate, le sel fin. Mélangez. Faites un puits.
- ✓ Versez petit a petit le sirop tout en mélangeant de l'intérieur vers l'extérieur.
- ✓ Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la préparation.
- ✓ Versez dans un moule beurré.
- ✓ Enfournez pour 30 minutes.
- ✓ Au terme de la cuisson, laissez refroidir et passez au pinceau du miel fondu.
- ✓ Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi.