Préparation : 15 mn - Cuisson : 1 h Th. 5 ou 190°

Ingrédients pour 2 pains d'épices :

2 cuillerées à café d'anis vert en poudre (10 ml)
250 ml d'eau bouillante
150 ml d'huile
250 g de miel liquide (± 280 ml)
250 g de sucre
500 g de farine
2 cuillerées à café de levure chimique (10 ml)

Tupperware utilisés : Pichet Gradué de 2 l - Cuillers Mesures

2 moules à cake de 28 cm de long.

Dans le Pichet, déposez l'anis vert, versez l'eau bouillante jusqu'à 1/4 de l et laissez infuser, couvert, 10 mn. Ajoutez l'huile jusqu'à 4 dl, le miel jusqu'à 6,5 dl, le sucre jusqu'à 9 dl environ puis la farine mêlée à la levure. Mélangez bien pour avoir une pâte molle et versez dans 2 moules à cake de 28 cm de long, bien beurrés.
Faites cuire 1 h environ à four moyennement chaud.
Démoulez et laissez refroidir avant de garder dans une Grande Boîte Gourmande ou sur le Plateau Rectangulaire. Le pain d'épices est excellent beurré ; il se mange aussi rassis.