 **Petits pains d’épices**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/11/Petits-pains-d%C3%A9pices-DSCN1033_30571.jpg) Pour 18 petits pains d'épices**

**- 100 ml de lait**  
**- 3 étoiles de badiane**  
**- 240 g de miel**  
**- 25 g de farine T45 ou T55**  
**- 50 g de farine de seigle**  
**- 100 g de farine de sarrasin**  
**- 25 g de maïzena**  
**- 1,5 càc de levure chimique**  
**- 15 g de cassonade**  
**- 1 càc de cannelle**  
**- ½ càc de 4 épices**  
**- 175 g de marmelade d'oranges amères**  
**+ 50 g pour la finition**  
**- 80 g de beurre ½ sel (beurre doux + ½ càc de sel pour moi)**  
**- 2 œufs**

**empreintes en silicone ou** **moules à muffins en métal doublés de caissettes en papier**  
**Préchauffage du four à 160°C (Chaleur tournante)**  
Porter à ébullition le lait avec les étoiles de badiane.  
Laisser infuser 10 minutes et retirer la badiane.  
Faire tiédir le miel ainsi que la marmelade d'oranges.  
Mélanger les farines, la levure, la Maïzena, la cassonade et les épices.  
Faire un puits et y verser le lait, le miel, la marmelade, les œufs et le beurre très mou.  
Mélanger soigneusement l'ensemble pour obtenir une pâte lisse.  
Remplir les empreintes aux ¾.  
Enfourner pour 25 minutes Laisser refroidir avant de démouler.  
Faire tiédir la marmelade pour la finition et en badigeonner les pains d'épices.  
Vous pouvez maintenant les ranger dans une boîte hermétique.