 **Pain d'épices saveur marron glacé**



**Pour un très grand moule**

**- 250 g de miel liquide** **- 250 g de sirop des marrons glacés** **- 250 g de lait**
**- 100 g de beurre** **- 300 g de farine T55** **- 200 g de farine de seigle - 2 œufs**
**- 100 g de dés de marrons glacés (facultatif)** **- 1 sachet de levure chimique**
**- 1 càc de bicarbonate de soude** **- 1 càc de sel** **- 2 càc d'épices pour pain d'épices**
**1 moule de 28 cm x 10 cm** **ou 4 petits moules de 17 cmx6 cm ou 3 moules de 20 cm x 7 cm**
**Préchauffage du four à 150°** (chaleur tournante)

* Verser le miel, le sirop de marrons, le lait et le beurre coupé en dés dans une casserole.
* Faire chauffer en remuant pour obtenir un mélange homogène. Laisser tiédir.
* Dans le bol du mixer (ou une terrine), mélanger les 2 farines avec les épices, la levure, le bicarbonate et le sel.
* Faire un puits et y mettre les œufs battus et le mélange au miel.
* Bien remuer pour obtenir une pâte homogène et lisse.
* Ajouter éventuellement les marrons glacés coupés en dés.
* Verser la pâte dans le moule beurré ou tapissé de papier sulfurisé.
* Enfourner au four préchauffé à 150° pendant 1 h 30 pour le grand moule et environ 1 heure pour les petits.
* Sortir le moule et laisser tiédir un peu avant de démouler et  laisser refroidir sur une grille.
* Laisser refroidir au moins 24 h avant de le consommer.