 **Pains d'épices en fête**

 **Pour 12 pains d'épices + 3 petits**

**- 80 g de chocolat noir**
**- 100 g de beurre**
**- 150 g de lait (140 ml)**
**- 110 g de miel**
**- 2 œufs**
**- 200 g de farine T 150**
**- 8 g de levure chimique (2càc)**
**- 40 g de vergeoise**
**- 2 g d'épices à pain d'épices** **(2/3 de càs)**
**- 100 g d'écorces d'oranges**

**Empreintes en silicone ½ sphères**
**Préchauffage du four à 160°C (Chaleur tournante)**

Couper les écorces d'orange en petits dés.
Faire chauffer le lait avec le miel et le beurre jusqu'à ce que le beurre fonde.
Ajouter le chocolat en morceaux et remuer pour le laisser fondre.
Mélanger la farine avec la cassonade et les épices.
Ajouter les dés d'écorces d'orange  et bien remuer pour les enrober de farine.
Creuser un puits et y verser le mélange au chocolat ainsi que les œufs.
Fouetter pour obtenir un mélange homogène.
Verser la pâte dans les empreintes en les remplissant aux ¾.
Enfourner pour 20 minutes.
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler sur une grille et de les laisser refroidir.
Je les ai déposés sur un fond de sabayon à l'orange pour les uns, au vin doux pour les autres.