 **Pain d'épices très moelleux**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/pain-depices-tres-moelleux-p1070592-r.jpg)

**- 70 g de lait**  
**- 160 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel)  
**- 60 g de beurre**  
**- 160 g de farine T 55**  
**- 1,5 càc d'**[**épices à pain d'épices**](https://recettes.de/epices-a-pain-d-epices)  
**- 7 g de bicarbonate de soude**  
**- 60 g de cassonade**  
  
**1 moule à cake de  23 cm x 9,5 beurré ou tapissé de papier cuisson.**  
**Préchauffage du four à 155°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre dans une casserole le lait, le miel et le beurre en morceaux.  
Faire chauffer jusqu'à ce que le beurre fonde, mélanger.  
Laisser tiédir.  
Mélanger dans un saladier la farine, les épices à pain d'épices, le bicarbonate et la cassonade.  
Faire un puits et y verser le lait au miel tiède.  
Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 1 heure environ en surveillant.  
Il faut éviter d'ouvrir le four pour que le pain d'épices ne retombe pas, mais cependant s'il a tendance à trop brunir, le couvrir d'un papier pendant les dernières minutes de cuisson.  
Laisser refroidir le Pain d'épices très moelleux avant de le démouler.  
L'emballer dans un papier cuisson et le laisser quelques jours avant de le déguster.  
Il se conservera très bien pendant plusieurs semaines.