

## Pain aux épices

Pour la pâte :

100 gr de pruneaux

100 gr d'abricots déshydratés

250 gr de cerneaux de noix

100 gr de beurre

2 œufs

6 cuil. à soupe de lait

250 gr de sucre

250 gr de farine

$\frac{3}{4}$  de sachet de levure chimique

1 cuil. à café rase de clous de girofle en poudre

2 cuil. à soupe rases de cannelle en poudre

1 +  $\frac{1}{2}$  cuil. à soupe de cacao en poudre

Entre autres :

250 gr de sucre glace

Le jus d'un citron

Couper en petits dés les pruneaux, les abricots et les noix. Battre en mousse le beurre avec les œufs, le lait et le sucre et incorporer aux fruits secs. Mélanger tous les autres ingrédients pour la pâte, tamiser par-dessus et mélanger le tout.

Lisser sur une tôle tapissée de papier sulfurisé.

Température de cuisson : four électrique préchauffé à 175°, chaleur tournante env. 150°, gaz thermostat 2.

Temps de cuisson : env. 20 mn.

Démouler sur une claie à pâtisserie, retirer le papier sulfurisé et laisser refroidir. Le lendemain couper en bâtonnet de la longueur d'un doigt. Mélanger le sucre glace avec le jus de citron et éventuellement un peu d'eau et en glacer les bâtonnets.