

Pain d'épices

Recette proposée par Ben, Economique,

Préparation: 30 minutes Cuisson: 45 minutes



Les ingrédients:

- 350 g de miel
- 125 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 ml de lait froid
- 1/2 cuillère à café d'anis vert
- 1/2 cuillère à café de cardamome
- 20 g de sucre roux
- 125 g de farine complète
- 2 oeufs
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de gingembre

Comment faire:



1) Préchauffer le four à 180 °C (th. 6) Faire fondre le miel et le sucre à feu doux dans une casserole. -



2) Dans un saladier, mélanger les farines et la levure, creuser un puits et y verser les oeufs, le lait, les épices et en dernier le miel. -



3) Bien mélanger afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et enfourner. -



4) Cuire environ 45 minutes. Vérifier en fin de cuisson que le pain d'épices est cuit en y plantant un couteau. S'il ressort sans traces c'est cuit, sinon il faut prolonger un peu la cuisson. -

Le petit plus

Le pain d'épices se conserve très bien dans papier aluminium et si vous arrivez à patienter, il sera encore meilleur le lendemain !

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !