

Pain d'épice



Cette recette chaleureuse et familiale est celle de Soune.

Merci à elle !

Ingrédients

- 160g de farine
- 160g de miel fondu
- 60g de sucre
- 7g de bicarbonate
- 1/2 cac d'épice à pain d'épice
- 70g de lait froid
- 60g de beurre fondu
- 1 cas de confiture d'orange



Préparation

- Dans un saladier, mélanger la farine, le bicarbonate et les épices.
- Dans un autre récipient, mélanger ensuite le miel, le lait et le beurre.
- Réunissez les deux mélanges, en les battant.
- Ajouter le sucre. Facultatif : sucre perlé, oranges confites, amandes, ... à ajouter après la cassonade.
- Cuire 15min à 155°C, puis prolonger la cuisson 45min à 170°C.
- Sortir le pain d'épice du four et faire immédiatement plein de trous avec un pic à brochette.
- Imbiber le pain d'épice de marmelade.
- Pour la marmelade : Mettre 1 cas de confiture d'orange dans un verre que l'on recouvre d'eau et mixer.

Bon à savoir :

Si vous n'avez pas d'épices à pain d'épice chez vous : mixer 20g de cannelle, 2 étoiles de badiane, 10 clous de girofle, 10 graines de coriandre, 7g d'anis vert en grain, 1 cac de gingembre en poudre et 1 pincée de muscade.

