

Le pain d'épices de Carole W



Ingrédients :

- 320 g de miel liquide d'acacia
 - 110 g de beurre
 - 55 g d'œuf = (1 petit œuf)
 - 115 g de lait entier (ou 1/2 écrémé)
 - 270 g de farine T55 (ou 45)
 - 9 g de bicarbonate de soude
 - 6 g de cannelle en poudre
 - 1 g de clou de girofle en poudre
 - 1 g de cardamome en poudre
 - 2 g de gingembre en poudre
 - le jus d'une orange pressée
- } ou 10 g de mélange tout prêt pour pain d'épices

Préchauffer le four à 175°C

- Faire fondre le beurre et réserver.
- Tiédir le miel et réserver.
- Tamiser le mélange farine, bicarbonate, épices.
- Faire mousser le miel et l'œuf.
- Ajouter le lait et le beurre refroidi.
- Incorporer le mélange farine, bicarbonate, épices.
- Bien mélanger l'ensemble et stopper quand il est homogène

Verser l'appareil dans un moule à cake chemisé et cuire pendant 50 minutes environ.

Dès la sortie du four, badigeonner du jus d'orange pressée.

Une fois refroidi, envelopper le pain d'épices dans du papier film pendant 48h avant de le consommer.

Bonne dégustation !

