

PAIN D'ÉPICES



PAIN D'ÉPICES AU GINGEMBRE

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Four : 160° (5/6)

Difficulté : Facile

Coût : Raisonnable

Ingrédients (8 personnes) :

- 250 gr de farine
 - 1 sachet de levure chimique
 - 200 gr de miel
 - 40 de cassonade
 - 10 cl de crème liquide
 - 1 oeuf
 - 1 pincée de gingembre
 - 1 pincée de cannelle
 - 1 pincée de noix de muscade
 - 1 CC de graines d'anis
 - 20 gr de beurre
-

MELANGEZ la farine, la levure, l'oeuf, le miel, la crème, la cassonade, l'anis et les épices dans le bol d'un robot.

PRECHAUFFEZ le four à 160° (th.5/6)

BEURREZ un moule à cake et versez-y la pâte. Enfournez pour 45 minutes. Surveillez la coloration et couvrez de papier aluminium si nécessaire.

LAISSEZ refroidir et servez le pain d'épices tranché avec du beurre salé et de la marmelade d'orange.

COMMENTAIRES :