

PAIN D'EPICES



PAIN D'EPICES TENDRE ET MOELLEUX AU THE FORT

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Four : 160° (6)

Difficulté : Facile

Coût : Raisonnable

Ingrédients (8 personnes) :

- 250 g de farine, 1 oeuf, 10cl de lait, 200 g de miel
 - 50 g de poudre d'amande
 - 1 sachet de levure, 1 petite cuillère de bicarbonate, 1 pincée de sel
 - 1 cuillère à soupe de marmelade d'orange ou écorces d'orange confite
 - 60 g de beurre dont 10 g pour le moule
 - 1 cuillère à soupe de thé bien fort et 1 cuillère à soupe d'épices à pain d'épice
-

Recette : Préchauffer le four à 180° (th 6) . Dans une casserole, faire doucement chauffer le lait, ajouter 1 cuillère à soupe de thé bien fort et laisser infuser pendant 3 à 4 min. Filtrer et refaire doucement chauffer votre mélange de lait .
Ajouter délicatement le beurre et le miel, ôtez du feu au premier bouillon.
Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le bicarbonate puis le sel et les épices.
Creuser un puits au centre et y verser doucement le mélange, lait, thé, miel, sans cesser de remuer avec une cuillère.
Terminer en incorporant l'oeuf et la marmelade d'orange. Beurrer un moule à cake et y versez la pâte. Enfourner pendant 50 min.
A la sortie du four, badigeonner le avec un peu de marmelade que vous aurez fait fondre au bain marie.

COMMENTAIRES :