

PAIN D'EPICES



PAIN D'EPICES TRADITIONNEL

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 h

Four : 140° (4)

Difficulté : Facile

Coût : Bon marché

Ingrédients (8 personnes) :

- 250 g de miel
 - 250 g de farine
 - 1/2 verre de lait
 - 1 tasse de thé très fort
 - 1 pincée de gingembre
 - 1 pincée de muscade
 - 1 pincée de cannelle
 - 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
 - 1/2 c d'anis vert
 - 1/2 paquet de levure chimique
-

PILER l'anis dans un mortier.

DANS UN RECIPIENT, mélanger tous les ingrédients en rajoutant seulement à la fin le bicarbonate de soude. Une fois que vous avez obtenu une pâte bien homogène.

LAISSER reposer 30 min.

VERSER dans un moule à cake.

ENFOURNER à four doux (th. 4, 130°C) pendant 1 heure.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

COMMENTAIRES :