

PAIN D'EPICES



PAIN D'EPICES LEGER FRUITE

Préparation : 20 mn+30 mn

Cuisson : 1 h

Four : 130° (4)

Difficulté : Facile

Coût : Raisonnable

Ingrédients (8 personnes) :

- * 250 g de farine
 - * 250 g de miel
 - * 1/2 paquet de levure chimique
 - * 1 pincée de gingembre, 1 de muscade, 1 de cannelle, 1/2 c à c d'anis étoilé, 1 de cardamome
 - * 1/2 verre de lait
 - * 1 tasse de thé nature fort
 - * 1 grosse poignée de fruits secs (raisins secs, papaye, abricots secs...)
-

MELANGER tous les ingrédients jusqu'à avoir une pâte bien homogène. Ajouter à ce moment les fruits secs de votre choix.
laisser reposer 30 min.

METTRE LA PATE dans un moule à cake et enfourner à 130°C 1 heure environ.

UNE FOIS refroidi, emballer le pain d'épice dans un papier alu et attendre pour le déguster le lendemain, les arômes auront eu le temps de bien se diffuser.

COMMENTAIRES :