

Pain d'épices

Recette notée ★★★★★ 4.8/5 - proposée par Anonyme



Dessert Végétarien Les classiques

Personnes 6	Facile	Coût moyen
-----------------------	--------	------------

Ingrédients

- 250 g de miel
- 250 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café d' anis vert
- 1 cuillère à café de muscade râpée
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de quatre-épices
- 2 oeufs
- 10 cl de lait

Préparation

TEMPS TOTAL : 1H30



30 min

Cuisson : 1 h

- 1 Faites chauffer 250 g de miel à la casserole ou au micro-ondes.
- 2 Mélangez la farine avec la levure chimique, les deux sucres et les épices.
- 3 Ajoutez le miel chaud (en remuant idéalement avec une cuillère en bois).
- 4 Incorporez petit à petit 2 oeufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout.
- 5 Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5-6).
- 6 Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.
- 7 Enfournez et laissez cuire pendant 1h à 1h15.
- 8 Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi. Attendez 24 heures au minimum avant de le déguster.
- 9 Il se garde une semaine, enveloppé dans du papier d'aluminium.

Notes de l'auteur

Vous pouvez remplacer le miel par du sucre.

Vous pouvez aussi utiliser du sucre brun.

Vous aimerez aussi

- [Pain d'épices](#)
- [Pain d'épices](#)
- [Pain d'épices](#)

Recepes de Marmiton, les recettes les plus populaires de Marmiton.fr

