

17 décembre 2011

Pain d'épices



GOUTER LORS D'UN ATELIER JARDIN PLACE ANDRE MEUNIER-BORDEAUX

Participants:

Bernadette
Gervais
Gisèle
Roger
Delphine
Pauline
Elodie
Julie
Christophe
Eddy
Erwan
Sabine
Françoise

- ◆ 250 g de miel
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 100 g de sucre
- ◆ 1 sachet de levure
- ◆ 2 œufs
- ◆ 10 cl de lait
- ◆ 1 cuillère à café d'anis vert
- ◆ 1 cuillère à café de muscade
- ◆ 1 cuillère à café de cannelle
- ◆ 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- ◆ 1 cuillère à café de « mélange 4 épices »
- ◆ 1 sachet de sucre vanillé

Faire fondre le miel, y incorporer délicatement la farine, le sucre, la levure, les œufs un à un et le lait tiédi.

Ajouter toutes les épices et la vanille.

Beurrer et fariner un moule à cake.

Verser la pâte.

Mettre à cuire 1h à 1h15 à thermostat 5-6 (160°)

Démouler froid.

Le pain d'épices est meilleur le lendemain.

Dégusté avec un chocolat chaud !

