



Pain d'épices moelleux à la bière

Préparation : 30 minutes

Pour un moule à cake de 19 cm de long et 6 cm de haut

+ 12 minicakes (moule silicone) de 5cm x 7 cm chacun :

- 270 g de miel corsé (type miel de montagne)
- 200 ml de bière blonde
- 1/2 càc de bicarbonate de soude alimentaire
- 250 g de farine
- 4,5 g de levure chimique (1,5 càc)
- 1 càc de cannelle
- 1 càc de gingembre en poudre
- 3 càc d'épices à pain d'épices
- 3 oeufs
- 200 g de cassonade
- 180 ml d'huile

Beurrer généreusement un moule à cake (ou chemiser le moule de papier sulfurisé : mon choix), ainsi que les empreintes du moule en silicone. La pâte contenant pas mal de miel, ce dernier colle même sur le silicone ; j'ai déjà fait une expérience malheureuse, donc depuis, je beurre même le silicone quand je fais du pain d'épices !

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, faire chauffer la bière blonde avec le miel. Dès le premier bouillon, retirer du feu et ajouter le bicarbonate. Le mélange va mousser fortement ; remuer et réserver.

Dans une jatte, mélanger la farine, la levure et les épices.

Dans le bol d'un robot (ou à la main), battre les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'huile, puis le mélange bière/miel. Incorporer la farine/levure/épices.

Verser la pâte dans les minimoules (remplir aux deux tiers) et dans le moule à cake.

Enfourner.

Compter 20 minutes de cuisson pour les minicakes, 1 heure pour le cake. (+/- selon les fours). La pointe d'un couteau ou cure-dents doit ressortir sèche.