

CAKE AUX EPICES DE ST-NICOLAS

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients pour un moule à cake de 24 cm

200 g de sucre

3 œufs moyens ou 2 gros oeufs

2 dl lait tiède

2 c. café de miel

½ sachet de mélange pour pain d'épices ou 10g

1 c. à soupe de cacao non sucré

350 g de farine bise

½ sachet de levure chimique



Préparation

Préchauffer le four à 180°C

Casser les oeufs et mélanger avec le sucre au batteur pendant 2 minutes.

Ajouter la tasse de lait, le mélange pour pain d'épices et le miel puis poursuivre 1 minute au batteur

Tamiser la farine et la levure, mélanger.

Beurrer le moule à cake et mettre du sucre glace (au lieu de farine) puis tapoter pour enlever le surplus.

Enfourner à 180°C pour 35-40 minutes de cuisson au milieu du four

Laisser refroidir sur une grille et décorer à votre guise avant de déguster.

Touches perso :

Remplacer la moitié du sucre par du xylitol (sucre de bouleau) et la moitié de la farine par celle au sarrasin

Au fond du four, dans une plaque, mettre 4-5 dl d'eau pour une cuisson « vapeur »