

Pain d'épice



J'adore le pain d'épice, que ce soit pour le petit déjeuner ou pour le goûter. J'aime la bonne odeur qu'il y dégage, ses saveurs irrésistibles. Ce que j'aime le plus, c'est le faire griller, le goût du miel se fait encore plus ressentir et ça fait un malheur ! Alors quand je vois une recette de pain d'épice qui a l'air vraiment bon je ne peux m'empêcher de le faire ! Je vous propose donc cette nouvelle recette qui donne un pain d'épice vraiment délicieux. Ce pain d'épice offre encore plus de saveur le lendemain.

Pour un pain d'épice d'environ 6-8 personnes

Ingrédients:

200g miel liquide

250g de farine

40g de sucre roux

10cl de crème liquide (allégée pour moi)

1 sachet de levure chimique

1/3 de c. à café de gingembre en poudre

1/3 de c. à café de cannelle en poudre

1/3 de c. à café de noix de muscade en poudre

1/3 de c. à café de mélange d'épices pour pain d'épice

Préparation:

Dans un robot, mélangez la farine avec le miel, le sucre, la crème liquide, la levure et les épices.

Beurrez un moule à cake et versez le mélange. Laissez reposer au moins 1H.

Préchauffez le four à 160°C.

Faites cuire au four pendant 45min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Laissez refroidir avant de couper en tranches.