



Avancement au clic



« Pain d'épice de mes rêves »

par Marie-Christine



Ingrédients

- 180 Gr de miel
- 250 Gr de farine T55
- 100 Gr de sucre
- 1 CC de bicarbonate de soude
- 100 Gr de beurre
- 150 Ml de jus d'orange (pur jus)
- 1 CC de mélange pour pain d'épice



Suite...





Préparation

- Préchauffer le four à 170 °
- Faire chauffer légèrement le jus d'orange, le miel et le beurre en morceaux de façon à ce que le beurre fonde. Laisser tiédir ...
- Ajouter la farine, le sucre, le bicarbonate, les épices. Bien mélanger le tout.
- Verser dans un moule à cake (beurrer si besoin selon le type de moule)
- Enfourner pendant 35 minutes environ.
- Démouler encore tiède et laisser refroidir sur une grille pâtissière.
- Une fois refroidi, emballer le pain d'épice dans un film plastique et le conserver 24 h, il sera meilleur le lendemain .
 - Bon appétit !

