

Pain d'épices

Pour : 2 gros pains d'épices / Durée : 1 h 15 / Difficulté : Moyen



Ingrédients :

- 250 g de farine,
- 100 g de sucre,
- 1 œuf,
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude,
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude,
- 1 cuillère à café d'épices (50% 4 épices / 50% anis étoilé en poudre),
- 1 verre de lait,
- 3 cuillères à soupe de miel

Phases techniques :

1



Préparer tous les ingrédients.
Mélanger la farine et le sucre...

2



Mélanger la farine et le sucre...
... ajouter ensuite la levure, le bicarbonate et les épices...

3



... ajouter le jaune d'œuf ...

4



... mélanger la base ainsi obtenue.

5



Dans une casserole, mettre à feu doux le lait et le miel ...
... incorporer ensuite ce mélange tiède dans la base et mélanger ...

6



... puis le blanc d'œuf battu en neige, bien mélanger.

7



... beurrer et fariner un moule à cake (chemiser) et verser la préparation dans le moule.

8



Faire cuire à feu doux (160°, thermostat 5) pendant environ 3/4 d'heures....