

Pain d'épices

Ingrédients

250 gr de farine complète Francine
120 gr de miel
100 gr de sucre roux
20 cl de lait
1 sachet de levure
1 c à café de cannelle
1 c à café de 4 épices

Mélanger farine, sucre, épices et levure
Faire fondre le miel dans le lait tiédi
Mélanger le tout et verser dans un moule à cake

Cuisson 45 mn à 160°

Ingrédients :

Farine : 300 gr moitié seigle, moitié blé
Miel : 350 gr
Levure : 2 paquets
Beurre : 90 gr
Cacao : 15 gr
1.5 dl d'eau
1 cuiller à café de 4 épices

faire fondre le beurre et le miel dans l'eau
dans un autre récipient mélanger les autres ingrédients
verser le liquide sur le mélange en remuant pour éviter les grumeaux
verser la pâte très molle dans un moule à cake beurré

cuisson à four 150° pendant environ 1 heure
vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau
attendre 24 heures avant de consommer ce gâteau

*Ce pain d'épices accompagne parfaitement le foie gras
Bon appétit ! Sylvie – Grand Ouest, Rennes-Emeraude*