

PAIN D'ÉPICES



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 55mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 70g Amandes moulues
- 70g Noisettes moulue
- 100g Lait
- 250g Miel liquide
- 100g Beurre
- 100g Farine complète
- 100g farine de blé
- 1cc Levure chimique
- 50g Cassonade
- 1 Oeuf
- 1 pincée Sel
- 2cc Cannelle en poudre
- 1cc gingembre en poudre
- 1 pincée Noix de muscade

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C . Beurrer et fariner un moule à cake, puis réserver.
- Mettre 70g de noisettes moule et 70g d'amandes moulue dans le bol
- Ajouter 100g de lait, 250g de miel liquide et 100g de beurre dans le bol, puis chauffer 2 min 30 sec/50°C/vitesse 1.
- Ajouter 100g de farine complète et 100g de farine de blé 1cc de levure chimique, 50g de cassonade, l'œuf, 1 pincée de sel, 2cc cannelle, 1cc gingembre et une pincée de noix de muscade, puis mélanger 20 sec/vitesse 4.
- Transvaser dans le moule préparé. Enfourner et cuire 50 min-1 h à 180°C en surveillant la coloration. Couvrir le pain d'épices de papier aluminium s'il brunit trop vite. A la sortie du four, laisser tiédir 5-10 minutes avant de démouler. Laisser le pain d'épices refroidir complètement avant de l'envelopper de film alimentaire. Servir tranché.