



Gâteaux

Pain aux épices de Noël



1h30

15 min

1h15

0

366

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

250 g **Miel**
12 cl **Lait demi-écrémé**
125 g **Farine**
125 g **Farine**
50 g **Beurre**
20 g **Sucre roux**
1 c. à café **Bicarbonate de soude**
0.5 c. à café **Cannelle en poudre**
0.5 c. à café **Anis vert en poudre**
0.5 c. à café **Gingembre en poudre**
1 **Sel**
1 **Amande(s) effilée(s)**

Étape 1

Préparation de la pâte à pain d'épices

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Dans une casserole, faire chauffer le miel et le lait.
- 3 Bien surveiller la cuisson du lait car il déborde vite.
- 4 Ajouter le beurre et laisser fondre. Bien mélanger.
- 5 Dans un saladier, mélanger les farines, les épices, le bicarbonate de soude, le sucre et le sel (tous les éléments secs).
- 6 Verser le mélange liquide sur le mélange sec et mélanger à la cuillère en bois afin d'obtenir une consistance homogène.

Étape 2

Cuisson du pain d'épices

- 1 Verser la préparation dans un moule à cake.
- 2 Saupoudrer d'amandes effilées.
- 3 Mettre dans le four chaud pendant 1h15 environ. Le pain d'épices est cuit quand la pointe d'un couteau ressort sèche.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le pain d'épice du four et laisser refroidir un petit peu avant de démouler.
- 2 Laisser refroidir complètement avant de déguster.