



Gâteaux

Gâteau aux épices



50 min 20 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

223

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Étape 1

Préparation du gâteau d'épices à la mélasse

- 1 Dans une casserole, faire fondre doucement le miel, la mélasse et le beurre.
- 2 Dans un saladier, mélanger les farines, la levure, le sucre, les épices, les œufs et verser dessus le mélange chaud.
- 3 Mélanger vigoureusement afin d'obtenir une préparation homogène.
- 4 Verser la pâte dans un moule.
- 5 Faire cuire 20 minutes au four à 180°C(Th.6) puis baisser à 150°C(Th.5) pour prolonger la cuisson de 20 minutes à four.
- 6 Laisser refroidir avant de démouler.

100 g **Farine**
100 g **Farine complète**
50 g **Miel**
50 g **Mélasse de sucre de canne**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 g **Levure chimique**
20 g **Beurre**
1 c. à café **Cannelle en poudre**
0.5 c. à café **Cardamome en poudre**
0.5 c. à café **Noix de muscade**
0.25 c. à café **Clou(s) de girofle en poudre**