



PAIN D'ÉPICES



INGRÉDIENTS

250g farine
2 œufs
70g beurre
250g miel
10g levure chimique
10cl lait
zeste d'un citron jaune
mélange épices (muscade, cannelle, gingembre, coriandre)
70g Canderel® Spécial Pâtisserie

Préchauffer le four à 180° C

Préparer l'appareil à pain d'épices

Casser les œufs dans un saladier, verser le miel et ajouter le Canderel® Spécial Pâtisserie. Fouetter l'ensemble.

Ajouter à la préparation le mélange d'épices, le beurre fondu et le zeste d'un citron. Tamiser la farine avec la levure chimique. Remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse puis verser le lait délicatement tout en remuant.

Cuisson

Beurrer le moule. Le chemiser à l'aide de papier sulfurisé adapté aux dimensions de votre contenant. Couler l'appareil à pain d'épices.

Cuire 35 min à 180°C ou 45 min à 150°C. Ne pas ouvrir le four durant la cuisson.