

Pain d'épices

C*mon
étiquette!

- 1 Faites fondre dans une casserole le beurre, la cassonade, le miel, le sirop d'érable et le lait. Laissez refroidir et incorporez les oeufs battus.

120 g de
beurre



100 g de
cassonade



50 g de miel



50 g de sirop
d'érable



15 cl de lait

2 oeufs



- 2 Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, les épices, la levure et le bicarbonate. Creusez un puit et versez petit à petit le mélange précédent.

1 pincée
de sel



1 c à c de
bicarbonate
de soude



1 c à c de
levure chimique



175 g
de farine



1 c à c de gingembre
en poudre



1 c à c de cannelle
en poudre



1 c à c de mélange
de 4 épices



- 3 Mettez du papier sulfurisé dans un moule à cake et versez la préparation.



Thermostat : 170 °C
Cuisson : 40 min

