



PAINS D'ÉPICES AVEC LA FARINE DU MOULIN DE NOMEXY



N°1 : 250g de farine spéciale pain d'épice, 5cs de miel, 3.5cs d'eau, 5cs d'huile, 1 gros oeuf.

Mélanger miel, eau, huile, oeuf. Battre au fouet 1mn à vitesse lente puis 3 mn à vitesse rapide. Remplir au 3/4 un moule à cake de taille moyenne et cuire 50mn à 60mn à 140° chaleur tournante four non préchauffé !

N°2 : 250g de miel, 50g de sucre complet de canne ou de rapadura, 1/8l de lait, 250g de farine, 75g de beurre, 1 œuf, 30g de poudre d'amandes

Mettre dans le bol du robot équipé de la feuille la farine épicée, le sucre, la poudre d'amandes. Chauffer lentement à 60° le lait le miel et le beurre, verser sur les poudres. Quand le mélange est lisse ajouter l'œuf. Remplir un moule à cake de taille moyenne au $\frac{3}{4}$ et cuire 1heure à 160°