

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PAIN D'EPICES AUX NOIX

Pour 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Ingrédients :

- 250 g de farine complète
- 120 g de miel
- 80 g de cassonade
- 30 g de beurre
- 15 cl de lait
- 5 cl de crème liquide
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de 4 épices
- Une pincée de gingembre en poudre
- Quelques grains d'anis vert
- 50 g de noix concassés

Préparation :

Préchauffez le four à 150°

Dans un bol mélangez la farine, le sucre, les épices, l'anis et les noix concassés et la levure.

Dans une casserole, diluez le miel et la crème liquide dans le lait tiède. Versez le tout sur la farine puis mélangez avec une cuillère en bois pour avoir une pâte homogène. Beurrez un moule à cake puis mettez dedans la pâte d'épices.

Vous pouvez décorer le dessus avec du sucre granulé, des morceaux de noix ou un ingrédient de votre choix.

Laissez cuire pendant 50 min. Laissez refroidir puis dégustez.