



Le Délicieux & Inoubliable moelleux aux épices de Anne



Ingrédients :

4 oeufs, 130 g de sucre, 80 g de beurre fondu, 120 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 2 cuillères à soupe de miel de sirop d'érable, 1 cuillère à café d'épices pour pain d'épices (~~cannelle, gingembre, muscade, girofle, badiane~~) de "4 épices" , ½ cuillère à café de cannelle.

Préparation :

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Dans une jatte, battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le beurre fondu, le miel, la farine et la levure.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation. Pour ma part, je ne les ai pas fait ferme car je les ai monté à la main et que ça fait mal au bras....

Répartissez la pâte dans un moule carré ou rectangulaire

Enfournez environ 20 minutes dans le four préchauffé à 180° .

Laissez refroidir le gâteau et saupoudrez-le de sucre glace. Découpez en petits carrés pour servir et régalez vous!!