

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MINI PAINS D'ÉPICES EN CAISSETTES

Pour 48 mini pain d'épices :

2 càs d'épices à pain d'épices - 125g sucre - 200g miel liquide - 50g d'écorces d'orange confites hachées au couteau - 1 citron - 8 càs de vin de cerise ou du guignolet - 300g farine - 125g poudre d'amandes - 1 càc levure chimique -

Glaçage : 3 càs vin de cerise ou du guignolet - 100g sucre glace - 1 càs d'eau -

Chauffer le miel dans une casserole avec le sucre, les épices, les écorces d'orange, le zeste et le jus de citron. Ajouter le vin de cerise hors du feu. Mettre la farine, la levure, la poudre d'amandes et le mélange de la casserole dans le bol du robot, fouetter à petite vitesse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Mettre le mélange dans une poche. La déposer au réfrigérateur 1h00.

Allumer le four à 180° (Th.6).

Placer les caissettes dans les moules à mini muffins (plaque).

Cuire 10 à 12 minutes. Démouler et les placer sur une grille.

Mélanger le vin de cerise, l'eau et le sucre glace afin d'obtenir un glaçage fluide. A l'aide d'un pinceau glacer les mini pains d'épices.

Faire de même avec la 2ème fournée (cuisson, glaçage).

A conserver dans une boîte en fer.