

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PAIN D'EPICE MOELLEUX DE LILO

Pour 8 personnes :

Pour un moule à cake 25cmX10cmX8cm

250g miel toutes fleurs – 50g sucre vergeoise ou sucre roux – 10cl lait – 100g beurre – 200g farine – 1 œuf – 2 càs poudre d'amande – 2/3 sachet de levure chimique – 1 càc cannelle moulue – 1 càthé gingembre en poudre – 2 càthé anis en poudre – 1 bonne pincée de clous de girofle en poudre -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Chauffer le lait avec le miel dans une casserole. Ajouter le beurre coupé en dés, mélanger.

Hors du feu, ajouter le sucre, la farine, l'œuf, la poudre d'amande, la levure et les épices.

Beurrer et fariner un moule à cake. Verser la pâte à l'intérieur et enfourner pendant 1h00.

Attention à surveiller la couleur du pain d'épices. S'il brunit trop vite le recouvrir de papier alu.

A conserver emballé dans du film alimentaire, sinon peut être congelé.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr