

# Pain d'épice pour Noël - La fourchette gourmande

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/12/05/25717595.html>

December 5, 2012

cette recette donne un résultat très moelleux.

Les ingrédients:

250g de farine

200g de miel

50g de poudre d'amande

50g de vergeoise brune

10cl de lait

1 œuf

1 sachet de levure chimique

1 pincée de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

1 càs de écorces d'orange confites

1 càc d'épices à pain d'épice

50g de beurre + 10g pour le moule

Préchauffez le four à 180°C (Th6).

Faire chauffer le lait, le beurre et le miel. Arrêter le feu aux premiers bouillons.

Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amande, la levure et le bicarbonate puis le sel, la vergeoise et les épices.

Y verser doucement le mélange lait-miel sans cesser de remuer avec une cuillère.

Terminer en incorporant l'œuf et les écorces d'orange.

Beurrer un moule à cake et y verser la pâte. Enfourner pendant 50 minutes environ jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche.