



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Pain d'épices à l'ancienne

Si vous n'avez pas de mélange tout prêt d'épices pour pain d'épices, vous pouvez le remplacer par une pincée de muscade en poudre, une pincée de cannelle en poudre, une pincée de gingembre en poudre et ½ càc de badiane en poudre



INGREDIENTS :

500 gr de farine
500 gr de miel corsé
1 paquet de levure chimique
1 càc de bicarbonate de soude
1 càc d'épices pour pain d'épices

PREPARATION :

J'ai utilisé ma MAP pour préparer la pâte.
Dans le bol verser la farine mélangée à la levure. Ajouter le miel, les épices et le bicarbonate de soude. Bien mélanger. Laisser reposer une bonne heure. Verser dans un moule à cake en silicone et enfourner à 120°C. Laisser cuire environ 1h15 jusqu'à ce que la pointe d'un couteau enfoncée ressorte sèche.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>