



Pain d'épices

🚩 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

Ingrédients :

- 150 g de miel
- 100 g de farine
- 1 œuf
- 60 ml de lait
- 70 g de beurre fondu
- 5 g de poudre à lever
- 2 cuillères à café d'épices à pain d'épices
- 5 clou de girofle moulu
- 1 pincée de sel de Guérande

Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre à lever, le sel, et les épices
2. Ajouter ensuite le miel fondu
3. Bien mélanger
4. Dans un bol mélanger : l'œuf, le lait et le beurre fondu
5. Incorporer petit à petit dans le saladier
6. Verser la pâte dans un moule et enfourner 45 min à 160°C
7. Laisser refroidir avant de démouler et de déguster

