

Pain d'épices



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Crème liquide	~
250 g	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
1	Levure chimique en sachet 10 g SAINTE LUCIE	0224155
20 g	Mélange épices pour pain d'épices	~
200 g	Miel liquide de fleurs en pot 1 kg EPISAVEURS	0100180
50 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
1	Sucre vanilline en sachet 7,5 g STE LUCIE	0235469

Étapes de préparation

- 1 Préchauffer le four à 175°C.
- 2 Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un robot mixeur.
- 3 Mixer le tout vitesse maximum pendant 1 minute.
- 4 Verser la préparation dans un moule à cake anti-adhésif.
- 5 Cuire au four 45 minutes environ.
- 6 Vérifier la cuisson à la sortie du four et démouler immédiatement.
- 7 Laisser refroidir 1h avant de la couper en tranche.