

Bonhomme Pain d'Épices

Ingrédients

Épices : 1 càc de graine d'anis broyée - 1 càc de mélange d'épices
1 càc de cannelle (en poudre) - 1 càc de girofle (en poudre ou
broyée très finement) - 1 càc de muscade - 1 càc de gingembre
frais râpé

100 gr de beurre - 50 gr de sucre de canne roux - 100 ml de lait
250 gr de miel liquide - 200 gr de farine - 1 càc de levure en
poudre - 50 gr de noix - 50 gr d'amandes

Mélangez toutes les épices dans un cul de poule.

Dans une casserole ou un bain marie, faites fondre
le beurre. Ajoutez le sucre de canne roux, le lait et
le miel liquide... Mélangez à feu doux.

Hors du feu, ajoutez la farine en 1 fois avec
la levure en poudre. Remuez énergiquement
pour éviter les grumeaux. Ensuite ajoutez
le mélange d'épices, les noix et les amandes
bien concassées jusqu'à obtention d'une pâte
homogène.

Préchauffez le four à 180°. Beurrez le
moule, posez-le sur la grille du four, versez le mélange
et hop!, au four pour 40 minutes.

Piquez avec la pointe d'un
couteau le centre du gâteau, il
est cuit si la lame du couteau en
sort propre. Sinon, prolongez de
5 minutes... Le pain d'épices doit
être moelleux.

Laisser refroidir avant de démouler.



15^{90€}

pâtisserie

