



PAIN D'ÉPICES: LA RECETTE D'ÉVA

Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: 35 minutes

INGRÉDIENTS

- 100 g de miel
 - 80 g de sirop d'agave
 - 100 g de sucre
 - 100 g de beurre
 - 1 cuillère à café de mélange pour pain d'épices
 - 250 g de farine T55
 - 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
 - 150 ml de jus d'orange
-

LA RECETTE DU PAIN D'ÉPICES

- Préchauffer le four à 170°C.
 - Dans une casserole, faites fondre doucement le beurre avec le jus d'orange, le miel et le sirop d'agave.
 - Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate de soude et les épices. Ajouter le beurre fondu (et mélanger à nouveau).
 - Verser la préparation dans un moule à cake.
 - Enfourner pendant environ 35 minutes.
 - Démouler le pain une fois tiédi, déposer-le sur une grille et laisser-le refroidir complètement.
-