



Pain d'épices Express

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients : 12 mini pains d'épices

- 350g de farine
- 60g de cassonade
- 2 c. à café rases de mélange d'épices pour « pain d'épices »
- 1/2 c. à café de cannelle
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 160g de miel liquide
- 150ml d'eau
- 70g de beurre
- 230g de confiture d'oranges amères
- grains de sucre.

Matériel : 1 plaque pour 12 cakes.

PREPARATION

Préchauffer le four Th 160°C chaleur tournante.

1 – Mélanger les ingrédients liquides : dans une casserole, faire chauffer doucement l'eau, le miel, la confiture, le beurre. On obtient un mélange bien liquide.

2 – Mélanger tous les ingrédients secs : la farine, la levure, la cassonade, les épices et la pincée de sel.

3 – Ajouter alors progressivement les ingrédients liquides en mélangeant pour obtenir une pâte homogène.

4 – Beurrer au pinceau les cavités du moule à cake. Verser 3 c. à soupe de préparation par cake. Saupoudrer de grains de sucre.

CUISSON : Mettre au four 160°C chaleur tournante pendant 30 mn.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Si vous décidez de réaliser un seul gros pain d'épices, faites le cuire au minimum 45 mn. Vérifiez la fin de cuisson en plantant une lame de couteau : elle doit ressortir sèche. Laisser refroidir dans le moule. Puis démouler et envelopper le pain d'épices dans un film alimentaire : moelleux garanti pour le lendemain.

Vous pouvez faire vous-mêmes le mélange d'épices. Voici un mélange de base : 20g de cannelle, 2 étoiles de badiane, 8 clous de girofle, 10g de graines de coriandre, 20g d'anis vert, 1 c. à café rase de gingembre en poudre, 2 g de muscade râpée. Mixer très finement l'ensemble. A conserver dans un petit bocal bien hermétique.