

PAIN D'EPICE FACON L'ABEILLE BELLILOCAINE:



Ingrédients pour 8 personnes :

250 g de miel de l'abeille bellilocaine !
250 g de farine.
5 càc de mélange spécial pain d'épice où
1 càc cannelle
1 càc anis vert
1 càc gingembre
1 càc muscade
1 càc quatre épice
1 càc de sel fin
Un sachet de sucre vanillé.
Un sachet de levure chimique.
2 œufs
Un peu de lait

Faire fondre votre miel délicatement au bain-marie



Dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique, le sucre vanillé, et les épices.





Versez dans ce mélange le miel tiède, bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois, ajoutez-y les oeufs un par un. Continuez à bien mélanger quelques minutes. Rajouter un peu de lait, entre 2 et 6 cl selon la taille vos œufs, sur la fin pour délayer votre pâte. Votre pâte doit couler légèrement en restant bien épaisse. Versez ce mélange dans un moule à cake chemisé et enfourner votre préparation à 150 degrés pendant une heure, chaleur tournante.

Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau

Une fois votre pain d'épices refroidi et démoulé, je vous conseille de l'emballer dans un film alimentaire et laissez reposer 24 heures afin que les épices développent tous leurs arômes.

Bon appétit !