

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
Préparation 20 minutes (laisser gonfler 1h30mn)
Cuisson 30 à 40 minutes (suivant épaisseur)

Mélanger les ingrédients dans l'ordre, farine, sucre, bicarbonate, lait, confiture et épices.
Mettre la pâte dans un moule à cake (métallique) beurré.
Laisser gonfler 1h30mn.
Préchauffer votre four.
Cuire à four moyen 30 à 40 minutes (suivant épaisseur).
Pour ma part j'ai utilisé la chaleur tournante à 180°C.
Si le pain à la confiture cuit trop vite, le couvrir d'une feuille d'aluminium.
Vérifier la cuisson avec la pointe du couteau qui doit rester sèche.
Faire refroidir sur une grille.
Servir ce "pain à la confiture" pour le petit-déjeuner, pour le goûter ou le dessert accompagné d'une chantilly.
Si vous aimez le pain d'épices cette recette est pour vous.

Merci à Anne- Marie pour cet excellent pain à la confiture.

Le blog de la ferme <http://fermedelaribiere.net>

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Pour les ingrédients, j'ai utilisé un verre de 25 cl, un mélange "pain d'épices"(subtil mélange), fruité et aromatique de cannelle, anis vert, clou de girofle, gingembre et cardamome.
Vous pouvez l'utiliser pour parfumer génoise, cakes, quatre-quarts.

Ajouter un commentaire



PAIN A LA CONFITURE (photo

avec confiture d'abricots)



Ingrédients

3 verres de farine
1 verre de sucre
en poudre
1 cuillerée à café
de bicarbonate de soude
1 verre de lait
4 grosses cuillerées
à soupe de confiture
d' abricot, pêche, prune, fraise,
ne pas utiliser une gelée
pour cette recette
Epices au choix cannelle
gingembre, anis, etc...
(à doser selon votre goût personnel).

