

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### .Préparation

Pour 8 personnes  
 Temps de préparation 20 minutes  
 Temps de cuisson environ 45 minutes

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).  
 Faites chauffer dans une casserole le lait et le miel.  
 Ajoutez le beurre coupé en morceaux et mélangez bien.  
 Hors du feu, ajoutez le sucre, la farine, l'oeuf, la poudre d'amande, la levure et les épices.  
 Beurrez et farinez un moule à cake.  
 Versez la préparation dans le moule.  
 Enfourez pendant 45 minutes environ.  
 Au bout de 10 minutes, si le pain d'épices est doré, le couvrir d'une feuille de papier aluminium jusqu'à la fin de la cuisson.  
 A la sortie du four, laissez la feuille d'aluminium pendant le refroidissement afin de garder tout son moelleux.  
 Merveilleux à Noël et pour toutes bonnes occasions.

Merci à Nathalie Le Strat pour cet excellent pain d'épices.

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
 Pain d'épices moelleux, parfumé, délicieux et facile à réaliser.  
 Pour Noël à servir en accompagnement du foie gras.

### Ajouter un commentaire



### PAIN D'ÉPICES MOELLEUX



### Ingrédients

250 g de miel  
 50 g de sucre  
 vergeoise brune  
 10 cl de lait  
 100 g de beurre  
 200 g de farine  
 1 oeuf  
 40 g de poudre  
 d'amandes  
 1 sachet de  
 levure chimique  
 1 cuillère à café  
 de mélange  
 d'épices pour  
 pain d'épices  
 ou faire infuser  
 dans le lait  
 cannelle, anis, badiane,  
 girofle, muscade,....



