

« Pain d'épices au noix »



Ingrédients (pour 6 pains d'épices individuels) :

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 10cl de beurre fondu (soit 90g)
- 8cl de lait
- 180g de miel
- 1 pincée de sel
- 2 cuil à soupe de mélange pour pain d'épices (cannelle, girofle, badiane, gingembre, anis vert...)
- 50g de noix concassées

Autre option : à la place des noix, vous pouvez parfumer votre pain d'épices à l'orange (zeste d'une orange bio ou non traitée), au citron (zeste d'un citron bio ou non traité), au chocolat (1 cuil. à soupe de pépites de chocolat) ou bien aux amandes (+/- 80g d'amandes concassées)

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mélangez la farine et la levure, rajoutez le sel. Faire un puits, et ajoutez les œufs, le beurre fondu, le lait, le miel et les épices. Mélangez bien.
3. Rajoutez vos noix. Mélangez bien à nouveau.
4. Versez la préparation dans un moule à cake ou dans 6 petits moules à cake individuels, bien beurré(s) et fariné(s).
5. Faites cuire 25 mn. Attention au démoulage, chaud le pain d'épices a tendance à se « déchirer ». Si nécessaire, laisser refroidir et démouler froid.

Bien emballé, ce pain d'épices se garde quelques jours à température ambiante.

Vous pouvez offrir ces pains d'épices comme cadeau gourmand, en un assortiment de parfums comme indiqués ci-dessus.

