



Recette : Pain d'épices de Christine



Cuisson : 1 h à 1h10

Thermostat : 150

Ingrédients :

- ∴ 200 gr farine*
- ∴ 50 gr farine de châtaignes*
- ∴ 2 dl de lait*
- ∴ 100 gr sucre en poudre*
- ∴ 1 sachet levure chimique*
- ∴ 1 sachet sucre vanille*
- ∴ 2 gros oeufs entiers*
- ∴ 10 cl de lait (tiède)*
- ∴ 200 gr miel toutes fleurs (liquide)*
- ∴ 100 gr miel fleurs d'oranger (liquide)*
chauffer les deux miel (ensemble) au micro-
onde
- ∴ 1 cuillère à café masala*
- ∴ 1 cuillère à café épices "mélange pain*
d'épices "masalchi que vous pouvez trouver
sur internet www.masalchi.oxatis.com

Préparation :

Faites chauffer le four à 150° chaleur tournante et préparer un moule à cake environ 40cm beurré et fariné. Prévoir une spatule en bois plate (pas de fouet).

Dans un saladier mettre les farines, les sucres, la levure, les épices, mélanger, y verser le miel chaud, mélanger (pâte épaisse et collante).

Ajouter les œufs, mélanger, ajouter le lait tiède, mélanger : belle pâte lisse.

Mouler et mettre au four AÜSSITÔT.

Cuire 30 minutes, mettre une feuille d'aluminium dessus et cuire encore 30 à 40 minutes selon votre four.

Après cuisson démouler chaud, envelopper avec le papier alu et laisser jusqu'à refroidissement COMPLET, voire au lendemain.

INFO : le miel chaud et le lait chaud activent la levure ; de ce fait penser à faire chauffer votre four avant de préparer votre pâte !