

Le pain d'épices de Jean Paul

RV balade à Villiers Louis 11 juin 2012



Ingédients: 1

- . 250 gr de farine (farine T45 à T55)
- . 220 gr de miel
- . 100 gr de confiture d'orange ou de morceaux de coing
- . 2 cuillères à café de soude mélangé es à 4 épices
- . 50 gr de beurre
- . 1 grosse pincée de sel
- . 220 ml de lait

Le pain d'épice de Gitry

Etapes de préparation :1

- Faire fondre dans un même récipient le miel , la confiture, le beurre et le lait.
- Puis ajouter la farine (tamisée c'est mieux), le bicarbonate de soude et le sel.
- Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.
- Mettre dans un moule à cake et cuire 55mn à 180° (cela dépend du four) en position « soie ».
- Faire rassir 24h minimum puis emballer pour conserver moelleux.