

Le pain d'épice de notre grand-mère de Françoise

RV balade à Fournaudin – 1 juin 2015

Ingrédients:

- 400g de farine de blé (ou 300g de farine de blé et 100g de farine de seigle ou de sarrasin),
- 200g de sucre en poudre,
- 200g de miel,
- 1/4 de litre de lait,
- 1/2 cuillerée à café de bicarbonate de soude,
- 1 cuillerée à soupe d'anis vert moulu.

(L'anis et le bicarbonate peuvent se trouver en pharmacie)

Étapes de préparation :

- Délayer le bicarbonate dans le lait tiède.
- Dans un grand saladier mélanger à sec l'anis et la farine.
- Faire une fontaine et y mettre le sucre et le miel.
- Ajouter le lait petit à petit en remuant énergiquement.
La pâte doit devenir lisse et "faire des bulles".
- Beurrer et fariner un moule à cake , le remplir jusqu'au 2/3 maximum.
- Préchauffer le four à 160° ou th 5-6 option pâtisserie (résistance du bas seule)
- Faire cuire 50 minutes environ