

Le Pain d'épices de Monique

pain d'épices moelleux

C'est la recette d'origine, "format école".

Je les faisais toutes de cette façon pour que les enfants puissent "décoder".

Je fais ce pain d'épices avec de la marmelade d'oranges amères, 200g de miel et de lait et je rajoute une pincée de gingembre et de cardamome ainsi que des raisins secs, des pignons de pin ... (selon l'envie).

Je prends de préférence de la farine 55 et je remplace souvent le sucre en poudre par de la cassonade. Bon appétit !

Je résume :

250g	:farine 55
100g	:sucre en poudre ou cassonade
1 cuillère à café (8g)	:bicarbonate, anis en poudre, cannelle
1 pincée	:gingembre, cardamome ... (muscade, 4 épices)
50g	:beurre
200g	:miel (de forêt ou toutes fleurs)
200g	:lait

Faire chauffer le beurre et le miel, y ajouter le lait
Mélanger aux poudres pour obtenir un mélange homogène

Ajouter le zeste d'une orange ou 2 cuillères à soupe de marmelade d'orange et (pas obligatoire) raisins, noix, noisettes, pignons ... (roulés dans la farine).

Moule beurré fariné et AU FOUR (150°C environ).



REMARQUES :

On peut remplacer le zeste d'orange par 2 cuillères à soupe de marmelade d'oranges amères.
le sucre blanc par de la cassonade
On peut ajouter quelques graines d'anis vert.

De la gelée de pomme, de coing ou de la confiture à la place du miel donne un autre gâteau délicieux.

On peut tout tenter !