



Pain D'épice

claire63



Gingembre poudre bogr

Bonjour tout le monde, malheureusement il fait moche aujourd'hui, le temps se prête à la réalisation d'une petite douceur. Ce sera donc du pain d'épice !!!

Ingrédients :

- 250gr de farine
- 1 sachet de levure
- 1 œuf battu
- 100gr de beurre
- 2cuillères à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 150gr de miel liquide
- 250gr de marmelade d'orange
- 2 cuillères à soupe d'eau chaude
- 1 pincée de sel

Préparation :

1/ Coupez le beurre en morceaux et le faire fondre à feu doux dans une casserole avec le miel
2/ Tamisez ensemble farine, levure, gingembre, cannelle et sel. Faites un creux au centre
3/ Versez doucement la préparation de miel et de beurre dans le creux tout en mélangeant avec la farine qui est sur les bords. Ajoutez la marmelade, l'œuf et l'eau. Mélangez bien le tout
Voilà, c'est tout simple. Il ne vous reste plus qu'à mettre au four thermostat 3 (170°C) environ 1/2 heure
A déguster tiède ou froid

Code Zodio : 10085124 Prix : 3€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr