



PAIN D'ÉPICES DE LA ST-NICOLAS

Ingrédients

*500 g de farine
100 g de sucre blanc
100 gr de cassonade
250 g de miel
2 dl de lait
100 gr de beurre
5 gr de levure chimique
8 gr de cannelle en poudre
1 gr de muscade en poudre
2 gr de gingembre en poudre
1 œuf
1 pincée de sel*

Préparation

Mélanger tous les ingrédients secs.

Faire fondre le miel à bain -marie

Ajouter le miel au mélange précédent avec le lait.

Bien pétrir le mélange et laisser reposer 1 à 2 heures.

Étaler la pâte au rouleau (1 cm d'épaisseur)

Mettre au four 12 min à 200°C (th 6).
Le pain d'épices doit rester moelleux au milieu

Le secret du St-Nicolas

Pour donner un côté brillant à votre pain, badigeonner la pâte avec de la crème à café avant de la glisser dans le four. Vous pouvez aussi faire des formes avec un pochoir et les décorer avec du sucre !