

Ma recette de pain d'épices

Ingrédients :

250 g farine

½ c.café épices pour pain d'épices

1 c.café de bicarbonate de soude

150 g sucre / Mélanger « le sec »

150g de lait



Ma touche personnelle :

je remplace les 100g de miel par de la confiture (j'ai une préférence pour celles aux agrumes)

Mon tour de main :

Mélanger à la spatule doucement et peu (surtout pas au mixeur)

Cuire 40 min au four 180°C

Mon conseil pratique:

Bien que délicieux, tout de suite, il se bonifie et au fil des jours, et se conserve plusieurs jours au frais et fermé dans un tupp' ou sous scellofrais.

J'en ai toujours au frais !



Valérie et Vincent Gobillard

Le Clos Goëlle

Chambres d'hôtes