

Pain d'épices

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 200 g de farine
- 20 g de gros sucre
- 70 g de cassonade
- 9 cl d'eau
- 20 cl de sirop d'érable
- 2 cuillères à soupe de 4 épices
- ½ sachet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine, la levure, la cassonade et les épices.

Ajouter le sirop d'érable.

Ajouter l'eau.

Saupoudrer de gros sucre.

Faire cuire pendant 45 min.

Enrouler le pain d'épices dans du film alimentaire.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 13 janvier 2018

mimmydou.fr