



Les papilles d' **Udibri**



PAIN D'ÉPICES



Temps de préparation
15 min



Temps de cuisson
1h



Portions
cake de 20cm



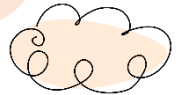
Difficulté
Facile



Type de plat
Gâteau



Type de recette
Dessert/Goûter/Petit-déjeuner



Ingrédients

- 150g de farine de blé
- 100g de farine de seigle
- 200 ml miel
- 150ml d'eau
- 150ml de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 étoile de badiane
- Cannelle en poudre
- Gingembre en poudre
- 2 CAC de mélange d'épices
- Jus d'une demi orange



Instructions

- Faire chauffer légèrement le lait, l'eau, l'étoile de badiane avec le miel pour le diluer. Laisser refroidir pendant une dizaine de minutes.
- Mélanger les ingrédients secs.
- Incorporer tout en fouettant le mélange liquide au mélange sec.
- Préchauffer le four à 175°C• Verser la pâte dans un moule fariné.
- Enfourner à 160°C pendant 55min à 1h. A surveiller selon la puissance du four.
- A la sortie du four arroser du jus d'orange.
- Laisser refroidir une dizaine de minutes et l'enrouler dans du papier étirable alimentaire pour garder le moelleux (cette étape est facultative).
- A vos papilles !

