

Délicieux pain d'épices extra-moelleux

Bonjour , aujourd'hui je fais remonter en cette période de fêtes un pain d'épices très moelleux et archi bon que je fais pour la 2e année consécutive. Alors que je n'aimais pas spécialement les pains d'épices! Mais c'était jusqu'à ce que je me rende compte qu'entre celui qu'on trouve dans le commerce (beurk) et le fait maison, il y a un pas de GEANT!

Bien sûr il en faut pour tous les goûts, certains l'aimeront fondant, d'autres moelleux ; certains assez doux et d'autres très typés...

Celui ci est typé sans trop, moelleux , pas trop dense. Et vous donc, vous avez des recettes fétiches?

Pour ma part, j'ai pris la recette [ici](#), en enlevant la marmelade d'orange et en changeant les épices. Alors, on teste? 😊

Il vous faudra pour un joli pain d'épices

- 250g de farine
- 50g de poudre d'amande
- 200g de miel
- 10 cl de lait
- 50g de beurre
- 1 oeuf
- 2 cc levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 50g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 cc 4 épices, 1 cc cannelle, $\frac{1}{2}$ cc vanille en poudre

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Faites fondre dans une casserole à feu doux le miel, le

lait et le beurre. Enlevez du feu dès que le mélange est homogène

3. Dans un récipient, mélangez la farine, la levure, la poudre d'amandes, le bicarbonate, le sel et le sucre, puis les épices. Creusez un puits au milieu et versez petit à petit le lait-beurre-miel en mélangeant en même temps avec une grosse cuillère en bois
4. Ajoutez l'oeuf battu et remuez à nouveau
5. Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné
6. Enfournez pour environ 50 min (jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche)
7. Laissez refroidir complètement avant de démouler et d'emballer dans du film alimentaire pour attendre au moins 24h avant dégustation:o (il paraît que ça donne le temps aux épices de développer leur goût...moi j'ai pas pu résister bien sûr :D)