PAIN D'ÉPICE



RÉALISATION DU PAIN D'ÉPICE :

Une recette de **pain d'épice** classique très facile à réaliser. Ce pain d'épice est délicieux et il est réalisé avec du bicarbonate de soude, ce qui en facilite la réalisation.

A chacun de choisir sa cuisson, en principe un pain d'épice doit rester un peu gras et collant, mais les enfants le préfèrent généralement cuit à point.

Préchauffer le four à 160°C.

Faire bouillir le miel et le sucre.

Verser le mélange bouillant miel et sucre dans la farine.

Diluer le bicarbonate de soude dans 4 cuillères à soupe d' eau tiède et les ajouter au mélange précédent.

Ajouter un jaune díúuf et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène.

Verser le mélange dans un moule à cake beurré.

Faire cuire le pain d'épice àfeu doux 1 heure à 1heure 30.

Imprimer la page
du pain d'épice

Recette du **pain d'épice**

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr