

Crème de Pain d'Épice

Ingrédients :

- * 400 g de crème liquide
- * 150 g Nutella
- * 200 g d'alcool (vodka ou rhum blanc)
- * 40 g sucre glace
- * 2 CC de mélange pour pain d'épice



Préparation au Cook'in :

Chauffez la crème liquide avec le Nutella pendant 5 minutes à 80°C, vitesse 2.

Ajoutez l'alcool, le sucre glace et les épices puis continuez encore 5 minutes à 80°C, vitesse 2.

Note : Cette crème se conserve hors du frigo, sinon le Nutella va durcir. Si vous ne trouvé pas de mélange pour pain d'épice, préparez-le vous-même.

Mélange pour pain d'épice:

- * 35 g de cannelle
- * 9 g de girofle
- * 2 g de piment
- * 2 g de koriandre
- * 2 g de gingembre
- * 1 g de kardamom
- * 1 g de noix de muscade