



## CAKE AU PAIN D'ÉPICE ET GINGEMBRE CONFIT



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 20-25 mn**

**Pour 8 petites caissettes à gâteau:**

160 g de pain d'épices bien sec

110 g de beurre ramolli

30 g de sucre en poudre

3 oeufs

8 cl de lait

½ sachet de levure

100 g de gingembre confit

Préchauffer le four à 180°.

Mixer le pain d'épices afin de le réduire en une sorte de poudre.

Battre le sucre avec les oeufs, incorporer le lait et la levure. Mélanger les deux masses pour avoir un mélange homogène (éventuellement au robot qui a servi pour le pain d'épices). Terminer en incorporant le gingembre confit à la spatule. Verser dans un petit moule à cake ou dans des caissettes individuelles.

Enfourner sur une grille au milieu du four et laisser cuire 20 à 25 minutes en surveillant la couleur du dessus. Couvrir au besoin avec un papier d'aluminium pour que les gâteaux ne deviennent pas trop foncés.

Laisser refroidir avant de démouler si nécessaire.