

Pains d'épices à offrir!



Ingrédients pour 4 pains d'épices :

250g de farine d'épeautre mi-complète

125g de vergeoise brune

125g de miel

2 oeufs

20cl de lait

2 cuillères à café de mélange d'épices à pain d'épices (anis vert, cannelle, clou de girofle, gingembre, cardamome, badiane, piment doux, coriandre)

1 cuillère à café d'écorce d'orange en poudre

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

30g de sucre perlé

30g de dés d'orange confite

20g de pistaches hachées

4 moules individuels en bois ou carton 14x9,5x5

Préparation:

- Dans une casserole, faire chauffer le lait et y faire fondre le miel et la vergeoise.
- Mettre la farine, les épices et le bicarbonate de soude dans un saladier et y creuser une fontaine. Verser le mélange lait/miel tiède au centre et mélanger progressivement avec la farine à l'aide d'une cuillère en bois.
- Incorporer les oeufs et bien travailler la pâte.
- Répartir la pâte dans 4 moules.
- Mélanger les pistaches, les oranges confites et le sucre perlé. Parsemer ce mélange à la surface des gâteaux.
- Enfourner à 180°C pendant 30 à 35 minutes.
- Laisser refroidir les pains d'épices à température ambiante puis les emballer dans un papier fleuriste. Il n'y a plus qu'à offrir...