

PAIN D'EPICE (thermomix)



Ingrédients :

- 50 g de beurre
- 250 g de farine de seigle
- 200 g de miel du Jura
- 50 g de vergeoise
- 50 g de poudre d'amandes
- 100 g de lait
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate
- 10 g de marmelade d'orange
- 1 pression de Brum mandarine
- 10 g d'épices pour pain d'épices

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Mettre dans le bol, le lait, la vergeoise, le beurre et le miel, mixer 5 secondes à vitesse 4 puis programmer 4 minutes à 37° vitesse 2
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine, les épices, la levure, l'œuf, le bicarbonate la poudre d'amandes, la marmelade d'orange et la pression de Brum mandarine puis mixer 35 secondes à vitesse 4
- Poser le moule à cake sur la plaque perforée
- Verser la préparation dans le moule
- Cuire 45 minutes, laisser un peu refroidir dans le moule avant de le démouler

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>