

## **Pain d'épices spécial toasts**

Pour 1 moule à cake de 26 x 9,5 cm

### **Liste des ingrédients:**

- 75 g de beurre
- 190g de miel
- 40 g de Muscavado (ou de sucre de canne)
- 115 g de farine T55
- 115 g de farine de seigle (peut être remplacé par de la farine T55, mais le goût sera différent)
- 2 oeufs
- 8 g d'épices à pain d'épices
- 15 g de levure chimique
- 110 ml de lait
- 1 pincée de sel

Si vous souhaitez faire vous même votre mélange d'épices: 4 g de cannelle en poudre, 0,5 g de clou de girofle en poudre, 0,5 g de cardamome en poudre, 2 g de gingembre en poudre, 0,5 g d'anis vert en poudre et 0,5 g de muscade en poudre.

### **Etapas de de la recette:**

- 1 Faire Fondre le miel avec le muscavado (ne pas faire bouillir) et réserver
- 2 Faire fondre le beurre et réserver.
- 3 Dans la cuve d'un batteur, tamiser les farines et les épices avec la levure chimique.
- 4 Ajouter les oeufs, le lait, le sel, le mélange miel/sucre et le beurre.
- 5 Mélanger le tout à l'aide du fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 6 Verser dans un moule à cake beurré et fariné.
- 7 Cuire à 170°C pendant 35 min. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, la lame doit ressortir propre.
- 8 Démouler à chaud et filmer immédiatement.
- 9 Attendre 24h avant de le consommer.
- 10 Se conserve facilement une semaine. Se congèle aussi très bien.

