



Bouchées de Pain d'Épices & Miel

Ingredients:



40 minutes

- 200 g de farine
- 1 c. à café de bicarbonate
- 1 c. à soupe d'épices à pain d'épices
- 120 g de miel
- 100 ml de lait tiède
- 50 g de beurre fondu

Instructions:

1. Préchauffez le four à 170°C.
2. Dans une casserole, faites tiédir le lait avec le miel et le beurre fondu jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu et le mélange tiède.
3. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le bicarbonate de soude et le mélange d'épices à pain d'épices.
4. Incorporez délicatement le mélange lait-miel-beurre dans les ingrédients secs, en remuant avec une spatule pour obtenir une pâte homogène.
5. Versez la pâte dans le moule à cake préparé.
6. Enfourez pour environ 35 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre : elle doit ressortir sèche ou avec quelques miettes humides.
7. Sortez le pain d'épices du four et laissez-le reposer 10 minutes dans le moule avant de le démouler sur une grille pour refroidir complètement.
8. Couper en petits carrés après refroidissement.

Plumes des Etoiles