

# Pain d'épices

8X1 personnes •  Moyen •  Préparation 10 mn •  Cuisson 10 ou 50 mn




## Ingrédients

- ✓ 250 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 1 sachet de levure (contenu dans le paquet de **Farine Loprofin**)
- ✓ 150 g de miel d'acacia
- ✓ 100 g + 10 g de beurre doux (cuisson + moule)
- ✓ 2 c. à café = 5 g de mélange 4 épices
- ✓ 150 mL de **SNO-PRO Loprofin**

## Préparation

Beurrez un moule à cake antiadhésif ou des petits moules en silicone avec les 10 g de beurre en pommade. Préchauffer le four à 210°C.

Mélanger la **Farine Loprofin** avec la levure. Faire bouillir le **SNO-PRO Loprofin** avec les 100 g de beurre, puis ajouter le miel. Incorporer ce mélange progressivement dans le mélange farine et levure en fouettant pour obtenir un mélange bien homogène. Ajouter les épices, mélanger. Garnir les moules de ce mélange. Tapoter bien le moule pour éviter la formation de poches d'air. Faire cuire 50 mn, ou 10 mn pour des petits. Démouler sur grille et laisser refroidir.

 **ASTUCE Toque Chef:** Avant la cuisson, ajouter 1 c. à soupe de rhum brun, 20 g d'écorces d'orange confites hachées, 15 g d'angélique confite et 15 g de cerises bigarreaux confites, c'est encore meilleur !



Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	282 kcal	0,23 g	9 mg	11 mg	4 mg	17 mg	13 mg	7 mg
		1/2 part	1/2 part	2/5 part	1/3 part	1/2 part		

Attention ces valeurs ne prennent pas en compte les ingrédients de l'Astuce Toque Chef.

## Recettes de bases