

Pain d'épices de Noël



Selon nos informations, cette recette est compatible avec le régime suivant : végétarien

Recette notée ★★★★★ 4.7/5 - proposée par camila_16593796

Dessert Végétarien Pain d'épices



Personnes

7

Niveau moyen

Coût moyen

Ingrédients

- 250 g de miel
- 15 cl de lait
- 50 g de beurre
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 jaunes d'oeuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère de cannelle en poudre
- 1 cuillère de muscade en poudre
- 1 cuillère de gingembre en poudre
- 1 cuillère de clou de girofle

Pour le glaçage et la décoration :

- 2 blancs d'oeuf
- 300 g de sucre glace
- 6 gouttes de jus de citron
- Raisins secs
- Bonbon colorés, des amandes....

Préparation

TEMPS TOTAL : 1H20



30 min

Cuisson : 50 min

- 1 Dans une casserole, faites chauffer le miel, le lait et le beurre.
- 2 Placez la farine, les épices, et l'extrait de vanille, dans un saladier.
- 3 Versez-y le contenu de la casserole, en tournant sans cesse jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis incorporez les jaunes d'oeufs.
- 4 Si nécessaire, terminez au batteur électrique.
- 5 Beurrez un moule à cake, versez la préparation, et enfournez environ 50 min, dans le four préchauffé à 150°C (thermostat 5).
- 6 Pendant ce temps, montez les blancs en neige, ajoutez le sucre glace, et fouettez jusqu'à obtenir un mélange épais et crémeux.
- 7 Incorporez le jus de citrons.
- 8 Quand le pain d'épices est cuit et bien refroidi, étendez le glaçage, et décorez avec des raisins, des bonbon...
- 9 Il ne vous reste maintenant, que l'étape la plus simple et la plus agréable : la dégustation!