

Kit pour pain d'épices aux fruits secs

Ingrédients à rajouter : 150ml de sucrant liquide (sirop d'érable, mélasse, sirop d'agave. . .) + 200ml d'eau

Comment procéder : Mélanger tous les ingrédients du bocal -SAUF les amandes, raisins et cranberries- dans un saladier. Dans un bol, mélanger 150ml de sucrant liquide avec 200ml d'eau. Ajouter le mélange sucrant liquide/eau au saladier, et mélanger délicatement. Ajouter les fruits secs et mélanger. Verser la pâte dans un moule à cake préalablement huilé. Laisser reposer au moins une heure. Cuire pendant 45 minutes dans le four préchauffé Thermostat 5 (ou 150°C). Démouler à froid le pain d'épices sur une grille à pâtisserie et laisser reposer 24 heures au moins avant de déguster.

Découvrez de nombreuses autres recettes sur www.lacuisinedannaetolivia.com

Kit pour pain d'épices aux fruits secs

Ingrédients à rajouter : 150ml de sucrant liquide (sirop d'érable, mélasse, sirop d'agave. . .) + 200ml d'eau

Comment procéder : Mélanger tous les ingrédients du bocal -SAUF les amandes, raisins et cranberries- dans un saladier. Dans un bol, mélanger 150ml de sucrant liquide avec 200ml d'eau. Ajouter le mélange sucrant liquide/eau au saladier, et mélanger délicatement. Ajouter les fruits secs et mélanger. Verser la pâte dans un moule à cake préalablement huilé. Laisser reposer au moins une heure. Cuire pendant 45 minutes dans le four préchauffé Thermostat 5 (ou 150°C). Démouler à froid le pain d'épices sur une grille à pâtisserie et laisser reposer 24 heures au moins avant de déguster.

Découvrez de nombreuses autres recettes sur www.lacuisinedannaetolivia.com

Kit pour pain d'épices aux fruits secs

Ingrédients à rajouter : 150ml de sucrant liquide (sirop d'érable, mélasse, sirop d'agave. . .) + 200ml d'eau

Comment procéder : Mélanger tous les ingrédients du bocal -SAUF les amandes, raisins et cranberries- dans un saladier. Dans un bol, mélanger 150ml de sucrant liquide avec 200ml d'eau. Ajouter le mélange sucrant liquide/eau au saladier, et mélanger délicatement. Ajouter les fruits secs et mélanger. Verser la pâte dans un moule à cake préalablement huilé. Laisser reposer au moins une heure. Cuire pendant 45 minutes dans le four préchauffé Thermostat 5 (ou 150°C). Démouler à froid le pain d'épices sur une grille à pâtisserie et laisser reposer 24 heures au moins avant de déguster.

Découvrez de nombreuses autres recettes sur www.lacuisinedannaetolivia.com