



Il pain d'épices (pan di spezie) - [Visualizza sul sito di line](#)

dolce - dolci per merenda - noce moscata -

Ingredienti

250 g di miele
250 g di farina
100 g di zucchero a velo
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di zucchero vanillinato (7,5 grammi)
1 cucchiaino di semi d'anice
1 cucchiaino di noce moscata grattugiata
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 cucchiaino di zenzero in polvere
1 cucchiaino di quatre épices
2 uova
10 cl di latte

Preparazione :

Fate scaldare 250 g di miele sul fuoco o al microonde, poi versatelo ben caldo in una ciotola su 250 g di farina, miaschiata al lievito, ai due zuccheri e alle spezie. Rimescolando questa preparazione con un cucchiaino di legno, incorporate poco a poco le uova, poi un pò di latte appena tiepido per amalgamare il tutto. Preriscaldare il forno a 160°.

Versate la preparazione in uno stampo da plum cake ben imburrrato ed infarinato. Infornate e lasciate cuocere da 50 minuti ad un'ora.

Sfornate solo a raffreddamento completo. Aspettate 24 ore prima di assaggiarlo. Si conserva una settimana, avvolto in alluminio.

