



Pain d'epices - [Visualizza sul sito di line](#)



- 250 g di farina integrale
- 20 cl di latte
- 150 g di miele
- 60 g di zucchero bruno
- lievito per torte
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 2 cucchiaini di spezie per pain d'épices (cannella, cardamomo, anicestellato, chiodi di garofano) tutto in polvere
- 2 cucchiaini d'acqua calda



periscaldare il forno termostato 150°
tempo di cottura 45'

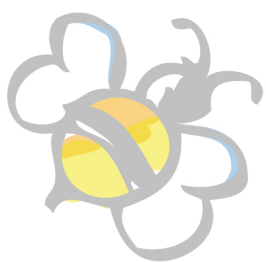
Fare intiepidire il latte con il miele e lo zucchero. Mischiare bene e aggiungere la farina completa con il lievito. Amalgamare bene e aggiungere le spezie e il bicarbonato diluito in 2 cucchiaini d'acqua calda. Mescolare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Versare in uno stampo imburrato e infornare.

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it