

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Pain d'épices de Mamie Lou ~~



250 grs de farine T55
150 grs de sucre
1 cc de bicarbonate de soude
100 grs de beurre
180 grs de miel crémeux
150 ml de jus d'orange
1 cc d'épices pour pain d'épices
zeste d'1/2 orange (ou 5 gouttes d'extrait d'orange)

Faire chauffer le jus d'orange avec le beurre, le zeste d'orange et le miel puis laisser tiédir

Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sucre et les épices

Ajoutez le mélange : jus d'orange, beurre, miel

Faire cuire 1 heure à 150° départ à four froid

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau

Une fois le pain d'épices tiède, démouler

Le mieux est de l'oublier quelques jours, emballé dans du papier film, avant de le déguster
