

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette PANASONIC SD 255

Pain d'épices

C'est une recette de Brodeuse54, sur le forum de Supertoinette. Merci à elle !



Mélanger le tout dans un saladier ou dans un robot car la pana va seulement cuire le "gâteau", il n'y a pas de pétrissage pour ce programme.

Pour moi, c'était la première fois que je cuisais un gâteau dedans...et que j'utilisais ce programme.

200 g de farine T55
1 sachet de levure chimique
1/2 cc de bicarbonate de soude
1 oeuf battu
2 cc de cannelle
1 cc de mélange 4 épices
100 g de lait
250 g de miel fondu avec 100 g de beurre fondu

Mettre cette préparation liquide dans la cuve de la pana et
en appuyant 9 fois sur sélect, ça vous donne le programme BASIC BAKE ONLY > 30 min

et à l'arrêt de la minuterie, la cuisson n'étant pas terminée...
réglez de nouveau le même programme (basic bake only)
vous verrez alors apparaître un "1" sur l'écran ce qui veut dire "1 minute".

Appuyez sur "Timer" pour ajouter des minutes **jusqu'à 13 min** pour la fin de la cuisson...puis sur START....

