



La recette du pain d'épices

Pour 10 à 12 personnes

D'Heddi
Nieuwsma



Ingrédients

- 300g de sucre
- 100g de Birnel (concentré de jus de poire)
- 100ml de demi-crème
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- 500g de farine tout usages
- 1 cuillère à soupe de mélange pour pain d'épices
- 3/4 de cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de sel
- 350 ml de lait



Recette

- 1 – Chemiser un moule rectangulaire type moule à brownies (23x33cm environ) avec du papier sulfurisé.
- 2 – Dans un grand bol, mélanger le sucre, le Birnel, la demi-crème et l'huile de colza jusqu'à obtenir une texture homogène. Réserver.
- 3 – Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs: la farine, le mélange pour pain d'épices, le bicarbonate de soude et le sel.
- 4 – Verser la moitié du mélange d'ingrédients secs et la moitié de la quantité de lait (175ml) dans le grand bol contenant les autres ingrédients. Remuer jusqu'à obtenir une texture homogène. Incorporer ensuite le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à obtenir une masse sans grumeaux. Ne pas trop mélanger.
- 5 – Verser la préparation dans le moule chemisé. Cuire au four à 180° C pendant 35 à 40 minutes. Il faudra peut-être ajuster le temps de cuisson à la taille du moule. Pour savoir si le pain d'épices est cuit, enfoncez un cure-dent ou un pique à brochette en métal au centre du gâteau. S'il en ressort propre, c'est prêt!