

Pain d'épices en Pot

Ingrédients pour réaliser un pot gourmand

1 pot à confiture vide et stérilisé

125 g de miel

15 cl de lait de vache ou végétal

25 g de beurre

1c à c de gingembre frais râpé

50 g de farine blanche

75 g de farine complète

1/2 sachet de levure

1/3 c à c de bicarbonate de soude

1/2 c à c de mélange 4 épices, cannelle

1 petite pincée de sel



Méthode à suivre, tu peux même cocher chaque étape

1. Préchauffe le four à 180-200°C
2. Chauffe à feu doux dans une casserole le miel, le lait, le gingembre râpé, le beurre et laisse refroidir
3. Badigeonne les parois du pot à confiture avec du beurre fondu
4. Dans un bol, mélange la farine avec la levure, le bicarbonate, le sel et les épices
5. Verse dans le bol, le liquide refroidit et mélange bien au fouet
6. Verse délicatement dans le pot à confiture jusqu'au 2/3
7. Enfourne pendant 40 minutes à 170-180°C le pot à confiture sans le couvercle
8. Laisse refroidir, puis mets le couvercle

Bonne dégustation!