

PAIN D'EPICE

par Aurélie Kalt



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h - **Matériel :** -

Ingrédients : 1 pain

- 250 gr de miel - 100 gr de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 250 gr de farine - 1 sachet de levure chimique - 2 oeufs - 100 ml de lait - 1 cuillère à café de gingembre moulu - 1 cuillère à café de cannelle - 1 cuillère à café d'anis - 1 cuillère à café de muscade - 1 cuillère à soupe de pistaches concassées

1. Dans la cuve du robot en métal faites chauffer le miel en lançant le programme EXPERT, 1.30min / V1A / 70°.
2. Versez la farine, le sucre, la levure, les épices. Lancez le programme PÂTE/GÂTEAU pendant 1.30min / V8 sans chauffer. Au bout de 20 secondes ajoutez les oeufs un par un, puis le lait en dernier.
3. Versez la pâte dans un moule à cake, parsemez de pistaches concassées et enfournez une heure dans un four à 160°.

Cook Expert ■

Auteur : Aurélie Kalt