

Pain d'épices à la chicorée



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 45 mn

moins sucré que le traditionnel pain d'épices, la chicorée lui donne une saveur particulière.

Ingrédients

- 40 cl de lait
- 152 g de miel liquide d'accacia
- 250 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 5 cs de chicorée soluble
- 1 cs d'épices pour pain d'épices
- 1 noix de rappette de de muscade
- 1 cc de gingembre en poudre
- 1 cc de bicarbonate de soude
- beurre - pour le moule à cake

Préparation

- 1 Faites chauffer le lait avec le miel pour qu'ils se mélangent chauffer votre four (pas trop chaud) thermostat 175 / 180° Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la chicorée, la rappette de noix de muscade, les épices à pain d'épices et le gingembre.
- 2 Brassez bien les produits pour mélanger les saveurs. Versez doucement le lait tiède sur la préparation et ajoutez le bicarbonate de soude. Ensuite et c'est important, mélanger le tout pendant au moins 5 minutes, la pâte doit se soulever et faire des grosses "bulles".
- 3 Versez ensuite la préparation dans votre moule beurré et fariné et faites cuire sans ouvrir le four pendant 45 minutes. Vérifiez avec une lame de couteau la consistance de votre pain d'épices, sinon ajoutez un peu de temps.
- 4 Dégustez le lendemain. A la coupe votre pain d'épices aura une jolie couleur caramel/Chicorée si caractéristique !

Proposé par



grainedesucre

J'aime partager, ce que je sais, ce qui m'étonne, ce que je découvre et donc aussi partager des recettes et des idées, et de l'amitié...

je serais heureuse d'échanger avec vous sur mon blog

Grainedesucre à bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

