

Pain d'épices sans gluten



Pain et viennoiseries **Facile**

Préparation : 25 mn

Cuisson : 1 h

Pour les personnes qui présentent une intolérance au gluten ou une allergie au gluten, ou pour les autres personnes qui suivent un régime sans gluten.

Ingrédients

- 188 gr de farine de châtaigne
- 142 gr de farine d'amarante
- 45 gr de farine de riz complet
- 75 gr de sucre
- 1 oeuf
- 200 ml de lait
- 300 gr de miel
- 100 gr de beurre
- 1 cc de mélange spécial pain d'épices
- 1 cc de graines d'anis
- 1 cc de bicarbonate
- 1 sachet de levure

Préparation

- 1 Ajoutez tous les ingrédients dans le bol du robot. Laissez pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et homogène. Remplissez un moule à cake au 3/4 et faites cuire 1 heure 30 à 140 °C Pour une farine de blé la cuisson est de 1 heure.
- 2 Pour une farine de blé, la cuisson est de 1 heure.

Proposé par



Nathalie

Partagez avec moi ma passion pour la cuisine, les animaux, la nature, et ce monde merveilleux de l'aromathérapie et de l'Ayurvèda.

Je serai très heureuse de votre visite, et de passer quelques moments ensemble.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

