

Pain d'épices sans gluten



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 10 mn
Cuisson : 60 mn

Ingrédients

- 250 g de farine sans gluten
- 125 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café d'épices pour pain d'épices
- 50 g de beurre fondu chaud
- 150 g de miel bouillant
- 1 verre de lait chaud

Préparation

- 1 Mettre dans un bol la farine sans gluten, le sucre, le bicarbonate, les épices. Mélanger.
- 2 Ajouter un grand verre de lait chaud.
- 3 Travailler la pâte.
- 4 Ajouter 50 g de beurre fondu chaud.
- 5 Ajouter 150 g de miel bouillant.
- 6 Mettre au four à 150°C (th.5) pendant 1 h.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

