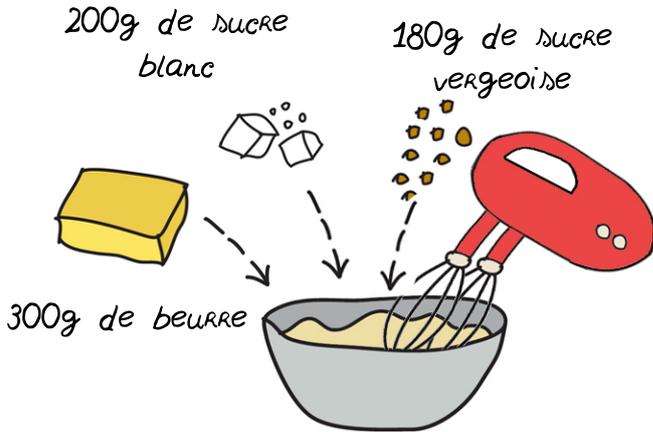




# LE PAIN D'ÉPICE



200g de sucre blanc

180g de sucre vergeoise

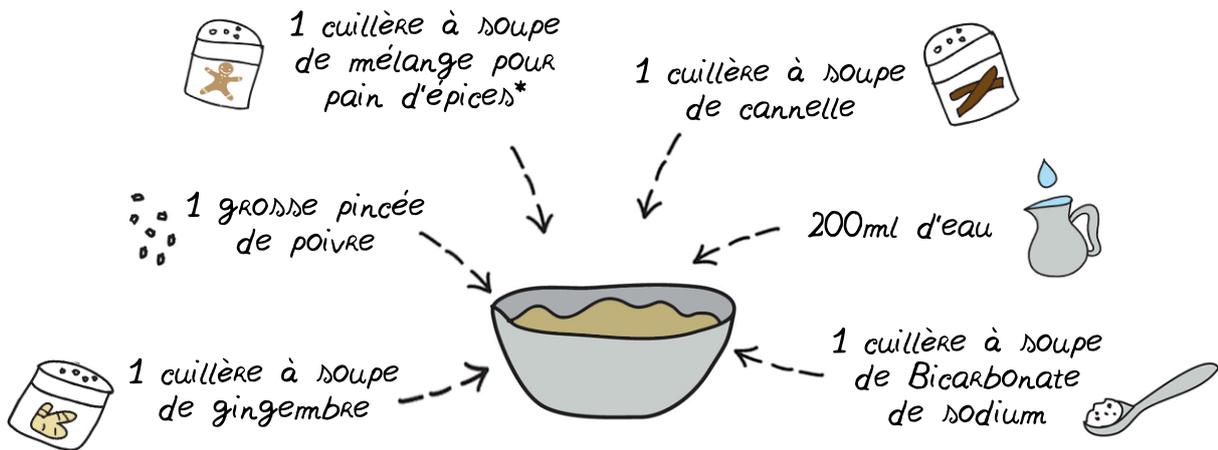
300g de beurre



2 cuillères à soupe de mélasse

1 - Mélangez au robot le beurre et les sucres jusqu'à l'obtention d'un mélange moussoux

2 - Ajoutez la mélasse. Mélangez 1 minute



1 cuillère à soupe de mélange pour pain d'épices\*

1 grosse pincée de poivre

1 cuillère à soupe de cannelle



200ml d'eau

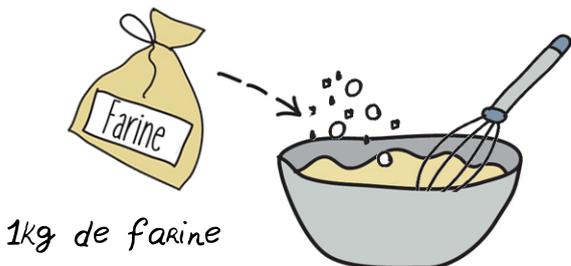


1 cuillère à soupe de gingembre

1 cuillère à soupe de Bicarbonate de sodium



3 - Ajoutez les épices, le bicarbonate et l'eau. Mélangez à vitesse moyenne encore 2 minutes.



1kg de farine

4 - Terminez par la farine, en deux fois.

Formez une boule que vous aplatissez légèrement et filmez pour 24h.  
Puis faites cuire petits biscuits 8-10 minutes à 200°.

\*mélange d'épices pour pain d'épices : 1cc de muscade, 1cc de cardamome et 1 pincée de clou de girofle moulu

