



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pain d'épices figues et miel v. I .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 personnes :

- ½ c.à.c de cannelle moulue
- ½ c.à.c de clous de girofles moulus (5 têtes)
- ½ c.à.c de gingembre moulu
- ½ c.à.c de graines de cardamome moulues
- 1 c.à.c ½ de levure de boulangerie
- 1 c.à.c de sucre
- 1 c.à.s d'huile
- 1 gros œuf
- 1 pincée de poivre
- 1 poignée de perles de sucre
- 160 ml de lait ½ écrémé
- 200 g de miel
- 300 g de farine de seigle
- 7 figues séchées

- Dans un saladier mélanger la farine, le miel et l'œuf battu avec une cuillère en bois
- Ciseler finement les figues séchées et les incorporer à la préparation
- Préchauffer le four à 180°C th. 6
- Dissoudre la levure avec le sucre dans le lait et laisser lever pendant 5 minutes
- Verser la levure dans le saladier et mélanger le tout avec la cuillère en bois
- Ajouter les épices, mélanger et verser dans le moule, décorer de perles de sucre
- Huiler le moule à cake et enfourner pendant 45 minutes



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs