

# les recettes d'Alice

## Mini pain d'épices



6 pains



france



automne



\*



\*



30 min



10 min

### INGREDIENTS

70cl de lait  
5 cs de miel  
1cc de 4 épices  
100g de farine  
100g de poudre d'amandes

Sel

2 cc de levure chimique  
1 oeuf

### MATERIEL NECESSAIRE

Mini moules

### PREPARATION ET REALISATION

- 1-Préchauffez le four à 180°C.
- 2-Beurrez et farinez vos moules à mini cakes.
- 3-Chauffez doucement le lait, ajoutez le miel, laissez fondre. Ajoutez le quatre-épices.
- 4-Dans un grand récipient mélangez farine et la poudre d'amande et 1 pincée de sel. Sur ce mélange, versez le miel fondu et ajoutez l'œuf. Mélangez
- 5- Incorporez délicatement la levure. Dès que vous avez mis la levure dans la préparation, versez la pâte dans les moules et enfournez aussitôt.
- 6-Faites cuire au four pendant environ 30 minutes.
- 7-Avant de démouler, laissez les cakes refroidir un peu.

### CONSEILS ET ASTUCES

Surveillez la fin de la cuisson en piquant un cake avec la pointe d'un couteau

Alice Délice

