

Pain d'épice au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 35 min	Durée : 40 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 8	Etapas : 5	Astuces : 15	

Ingrédients

250G de miel
200G de farine
100G de lait
100G de beurre
60G de cassonade
1 oeuf
1/2 sachet de levure
1/2 CàS de cannelle

Etapas

Pour cuisiner une recette inratable de pain d'épice thermomix:

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre le miel et le lait dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur 50°C sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter le beurre fondu, la farine, la levure, la cassonade, l'oeuf, la cannelle et régler 1 minute sur la vitesse 4.

Â»

Huiler un moule à cake. Verser la pâte et enfourner 30 minutes.

Â»

A la fin de la cuisson, enfoncer la pointe du couteau dans le pain d'épices. Si le couteau ressort sec alors votre gâteau est cuit.

A déguster avec un peu de beurre au petit déjeuner. Miam ;)