



Pain d'épices à la farine complète

Pour 1 pain

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

INGRÉDIENTS

- 250g de farine complète
- 100 g de sucre roux
- 120 g de sirop de riz (ou d'érable, ou d'agave)
- 20 cl de lait végétal
- 1 c.à.c. de cannelle
- 1 c.à.c. de 4 épices
- 1 sachet de levure chimique

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 160°C.
- Faire tiédir le lait. Le verser sur le sirop de riz et mélanger.
- Mélanger la farine, le sucre, le levure, et les épices.
- Ajoutez l'appareil à base de lait puis mélanger de façon à obtenir une pâte bien homogène et sans grumeaux.
- Versez la préparation dans un moule à cake préalablement huilé.
- Cuire pendant 45 minutes.
- Sortir le pain d'épices du four et le laisser un peu refroidir avant de le démouler.