

Pain d'épice



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation



Temps requis env. 30 minutes



Difficulté Facile - Pour tous



Dosage 10 personnes

Caractéristiques



Plat Dessert - Pain d'épice



Produit typiques Spécialités - Noël



Adapté en Hiver - Période de Noël

Pain d'épice

INGRÉDIENTS

- 1 dl d'eau
- 1 dl de lait pasteurisé
- 40 g de levure chimique
- 250 g de sucre
- 500 g de farine blanche
- 65 g de noisettes moulues
- 150 g de miel
- 25 g d'épices pour pain d'épices

Pain d'épice

PRÉPARATION

1. Enduire une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
2. Mettez tous les ingrédients dans le bol à pétrir et pétrissez le tout.
3. Étalez-le uniformément sur la plaque du four.
4. Faites cuire à 200 °C pendant environ 20 minutes.
5. Étalez une couche de glaçage si nécessaire.
6. Diviser en portions et servir avec une rosette de crème fouettée.