

Pain d' épices Vegan



Pour 8 personnes, il vous faut :

- 250g de farine T80
- 100g de sucre Muscovado
- 125g de gelée de fleurs de pissenlit ou de confiture d' abricots
- 1 c.c. d' anis en grain moulu
- 2 c.c. de cannelle en poudre
- 1/2 c.c. de gingembre en poudre
- 1/4 c.c. de coriandre en poudre
- 2 pincées de sel
- 2 c.c de bicarbonate alimentaire
- 20cl de lait végétal à l' amande

Temps de préparation : 5 min - Cuisson : 40-45 min

1. Préchauffer le four à 150°
2. Mélanger tous les ingrédients secs : farine, sucre, bicarbonate, épices et sel
3. Ajouter tous les ingrédients humides et mélanger
4. Verser dans un moule à cake préalablement recouvert d'huile d'olive et de farine
5. Cuire 40-45 min à 150°.