

Pain d'épices Vegan

Pour 1 pain d'épices pour 8 personnes

Préparation : 20 min + 40 min de cuisson

Ingrédients

- 250g de farine T80
- 100g de sucre muscovado
- 125g de gelée de fleur de pissenlit (Si vous n'en avez pas, remplacez par de la confiture d'abricots ou du miel)
- 1 c.c. d'anis en grain moulu
- 2 c.c de cannelle réduite en poudre
- 1/2 c.c. de gingembre réduit en poudre
- 1/4 c.c. de coriandre en poudre
- 2 pincées de sel
- 2 c.c. de bicarbonate alimentaire
- 20 cl de lait végétal à l'amande

Recette

1. Préchauffez le four à 150°. Chemisez les parois d'un moule à cake avec quelques gouttes d'huile d'olive. Singez ensuite avec un peu de farine.
2. Mélangez tous les ingrédients secs : farine, sucre, épices, sel et bicarbonate
3. Ajoutez tous les ingrédients humides : C'est à dire miel ou gelée de pissenlit et boisson végétale à l'amande.
4. Mélangez vigoureusement pour obtenir un pâte homogène et sans grumeaux.
5. Versez dans le moule et cuire 40 à 45 min à 150°.
6. Démoulez le Pain d'épices une fois refroidi en passant un couteau contre les bords de la paroi. Si le moule a été bien préparé, il n'y aura aucun souci pour le démoulage.