



Pain d'épices aux abricots secs

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) |

Le pain d'épices au goût de miel et diverses épices comme la cannelle, l'anis, le gingembre, la muscade et le clou de girofle. Composé de farine et parfois de farine de seigle dans certaines régions, le pain d'épices est facile à réaliser et se conserve environ 8 jours dans du film alimentaire. Dans cette version j'ai mis des abricots secs. Riches en goût et de sucre, ils se marient parfaitement avec le pain d'épices en lui apportant une touche d'originalité.



Ingrédients:

- 160g de miel
- 6g de bicarbonate de soude
- 2 jaunes d'œufs
- 250g de lait
- 150g de sucre en poudre
- 8g de mélange de pain d'épices
- 90g de beurre
- 400g de farine Type 55
- 150g d'abricots secs

Sa réalisation:

Dans une casserole, faire chauffer le miel, le sucre et les épices. Mettre la farine et le bicarbonate de soude dans la cuve du batteur. **Malaxer** avec la feuille du robot à petite vitesse. Verser le contenu de la casserole, puis les jaunes d'œufs et le lait. Mélanger doucement et ajouter le beurre. **Incorporer** les morceaux de fruits secs. Verser dans un moule à cake avec du papier de cuisson. Cuire à four chaud 185°C pendant environ 1 heure. Laisser refroidir dans son moule



© 2016 vision-pl

après cuisson.