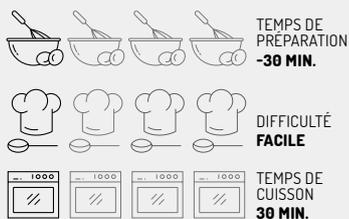


GINGER BREAD



INGRÉDIENTS



Pour un moule à kouglof moyen
(Ø 17 cm)

- 45 g gingembre frais hâché (pas râpé sinon filandreux !!)
- ou 60 g pâte de gingembre
- 65 g miel
- 80 g eau (T° ambiante)
- 65 g mélasse noire (boutique bio)
- 100 g sucre
- 125 g beurre fondu
- 1 sachet levure chimique
- 175 g farine
- 1 œuf
- 3 tours de moulin poivre 5 baies
- ½ c. à café cannelle
- 1 c. à café clous de girofle moulus
- ½ c. à café anis étoilé en poudre

Commencez par mettre le beurre à fondre sur feu très doux.

Dans un grand saladier, mélangez le sucre, le beurre fondu, la mélasse et le miel - *si votre miel n'est plus très liquide, aucun souci, le beurre fondu encore chaud va aider à le liquéfier 😊* - Travaillez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ajoutez la farine, la levure, l'eau, le gingembre, l'œuf et les épices et mélangez bien.

Préchauffez le four à 180°C.

Versez la préparation dans un moule à kouglof de taille moyenne (Ø17 cm) **bien beurré** (sinon il ne se démoulera pas bien - le pain d'épices ça attache 😞). Attention de ne pas remplir le moule jusqu'aux bords, ça gonfle à la cuisson !

Enfourner 30 minutes.

Laissez **refroidir complètement** le pain d'épices - *c'est important, si vous voulez le démouler en un seul morceau !* - puis à l'aide d'un couteau, venez couper ce qui dépasse du moule - sinon la "bosse" empêchera qu'il tienne droit une fois retourné 😊 -

Posez une petite assiette sur le moule et retournez les deux d'un coup pour démouler le pain d'épices.

Le pain d'épices se conserve quelques jours bien emballé dans un film alimentaire, pour conserver tout son moelleux.

DÉCORATION

Pour un dessert plus festif et qui brille, vous pouvez saupoudrez le dessus du pain d'épices de sucre pailleté doré - *marque ScrapCooking qu'on trouve facilement dans les boutiques de pâtisserie /cuisine - avant de servir 😊*

