



Pain d'Épices

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour un pain de 620 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes à 180°



Ingrédients :

- 200 gr de **lait végétal**
- (*uniquement si lait de soja* : 15 gr de **vinaigre blanc** type ménager)
- 220 gr de **farine de blé**
- 70 gr de **sucré**
- 1 cac de **bicarbonate de soude**
- 30 gr de **fécule** (maïs, pommes de terre, arrow-root, ...)
 - (*ou bien 30 gr de **farine de pois chiche** pour un goût d'œuf*)
- 2 cas d'**épices spécial pain d'épices**
- 1 cas de **cannelle**
- 20 gr d'**huile**
- 100 gr de **sirop sucré** (agave, érable, canne ([voir recette sur le site](#)), caramel, ...)
 - (*ou bien 70 gr de **rapadura** + 30 gr d'eau*)
- (20 gr de **sucré perlé**)

Préparation :

1. **Mettre** dans un saladier le lait (*ajouter le **vinaigre** le cas échéant, et laisser cailler 1 minute*)
2. **Ajouter** tous les **autres ingrédients** (*sauf le **sucré perlé***) et bien **mélanger**
3. **Mettre** dans un moule à gâteau rectangulaire type cake (*et couvrir avec le **sucré perlé***)
4. **Cuire** 40 minutes à 180°
5. **Laisser refroidir** 20 minutes minimum puis **démouler**