

Pain d'épices



Elementos:

- 120 gr de azúcar moreno
- 80 gr de miel
- 330 ml de leche desnatada
- 140 gr de harina de centeno
- 200 gr de harina
- 125 gr de yogur
- 2 ctas de especias para pain d'épices (mezcla de canela, anís, jengibre, nuez moscada, cardamomo y clavo)
- 2 ctas de bicarbonato



Elaboración:

En un cazo pequeño ponemos la miel junto con el azúcar y la leche. Calentamos hasta que se disuelvan todos los ingredientes. Reservamos.

Mezclamos las harinas junto con el yogur y las especias. Aladimos la mezcla de la leche y el bicarbonato.

Volcamos sobre el recipiente engrasado y dejamos reposar hasta que se caliente el horno.

Horneamos a 160 grados durante 25 minutos y a 200 grados durante 25 minutos más.

Sacar del molde y dejar enfriar completamente antes de cortar.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>