

# Recette bio : Pain d'épice magique

*"Notre recette de pain d'épices bio : facile, rapide et délicieuse !"*

Au goûter ou en dessert, le pain d'épice séduit petits et grands depuis toujours ! Pourquoi pas tester notre recette bio pour un pain d'épices 100% fait maison ?

↓ Voir les ingrédients



🕒 Temps de préparation 20 mn

👤 Nombre de personnes 5 pers.

👨‍🍳 Difficulté Facile

## Les + recettes



Dessert

## Enfilez vos tabliers

### Ingrédients

- 80 g de miel d'acacia
- 3 c. à soupe de sirop d'agave Jardin BiO
- 140 g de farine semi complète bise T80 Jardin BiO
- 1 sachet de levure non chimique
- 10 cl de lait
- 1 œuf
- 40 g de beurre
- 40 g de sucre blond de canne
- 1 c. à café de quatre-épices
- 30 g de poudre de cacao
- 70 g de chocolat en morceaux noir dégustation 70% cacao Jardin BiO concassés finement

### Etapes de préparation

- 1 À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, concasser le chocolat pour en faire des pépites.
- 2 Dans une casserole, faire tiédir le lait à feu doux.
- 3 Hors du feu, incorporer le miel, le sirop d'agave à l'érable, le sucre et le beurre en remuant jusqu'à dissolution.
- 4 Préchauffer le four à 180° (th 6).
- 5 Verser la farine, la levure, le cacao en poudre, les épices dans un saladier Casser l'œuf au centre, verser le lait tiédi et mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 6 Ajouter le chocolat concassé en petits morceaux.
- 7 Verser dans un moule à cake beurré et faire cuire 25mn. Puis baisser la température du four à 150° (th 5) et laisser cuire encore 15mn.
- 8 Démouler et laisser refroidir avant de le déguster.
- 9 À savoir : Ce délicieux pain d'épices peut se conserver dans du film alimentaire plusieurs jours mais bien souvent, il disparaît comme par enchantement...