



PAIN D'ÉPICES

Ingrédients :

- 100 gr de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 gr de farine
- 250 gr de miel
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure sèche
- 5 c. à café de mélange pain d'épices (*Epices'n'love*)

Recette :

- Préchauffez votre four à 160°C.
- Faites chauffer 250 gr de miel dans une casserole ou au micro-ondes.
- Mélangez la farine avec la levure, les 2 sucres et les épices.
- Ajoutez le miel chaud en remuant avec une cuillère en bois ou une spatule.
- Incorporez petit à petit les 2 œufs puis un peu de lait tiède pour amalgamer le tout.
- Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.
- Enfournerez et laissez cuire pendant 1h à 1h15.
- Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi.
- Il se garde une semaine enveloppé dans du papier aluminium.

Petite astuce :

Gardez vos bâtons de vanille une fois utilisés, rincez-les, laissez-les sécher sur un essui tout et mettez-les dans un bocal que vous recouvrez de sucre. Vous aurez ainsi du sucre vanillé pour toutes vos préparations.

WWW.EPICESANDLOVE.BE

CAKE STOLLEN

Ingrédients :

- 75 gr de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 125 gr de fromage blanc
- 1 c. à café d'amaretto
- 100 gr de raisins secs
- 50 gr de fruits confits au choix
- 50 gr d'amandes en poudre
- 1 œufs
- 10 cl de lait
- 2 c. à café de levure sèche
- 3 c. à café d'épices Stollen (*Epices'n'love*)

Pour l'enrobage :

- sucre impalpable
- beurre

Recette :

- Préchauffez votre four à 160°C.
- Mélangez la farine avec la levure.
- Ajoutez les 2 sucres, les épices, l'amaretto, l'œuf, le fromage blanc et le beurre légèrement fondu.
- Pétrissez rapidement au batteur électrique.
- Coupez les fruits confits en petits morceaux et intégrez-les à la préparation avec les raisins secs et la poudre d'amande.
- Pétrissez à la main jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Formez des boules de 4-5 cm ou un grand pain (selon les goûts) que vous mettez sur un papier sulfurisé sur la plaque du four.
- Enfournerez et laissez cuire environ 30 minutes.
- Badigeonnez de beurre à la sortie du four et saupoudrez de sucre impalpable.

Petite astuce :

Gardez vos bâtons de vanille une fois utilisés, rincez-les, laissez-les sécher sur un essui tout et mettez-les dans un bocal que vous recouvrez de sucre. Vous aurez ainsi du sucre vanillé pour toutes vos préparations.