

GÂTEAU AU PAIN D'ÉPICE



Par

Les motards poilus

Dans

**Les motards poilus,
comfort food**

INGRÉDIENTS :


- 300 g de farine
- 2 c. à soupe de gingembre en poudre (selon votre goût, cela donne un goût bien épicé)
- 1/2 c. à café de piment de Cayenne (ou plus si vous voulez un gâteau très épicé)
- 1/2 c. à café de cannelle en poudre
- 1/4 c. à café de piment de Jamaïque
- 1/4 c. à café de macis
- 1 généreuse pincée de clous de girofle
- 150 g de beurre
- 125 g de sucre muscovado
- 150 g de Golden Syrup ou mélasse claire
- 50 g de sirop de gingembre confit (facultatif - remplacez-le par d'avantage de mélasse claire ou du miel doré si vous préférez)
- 200 g de mélasse noire
- 250 ml de lait
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 2 gros œufs légèrement battus
- 1 pot de racines de gingembre confit égouttées et très finement hachées (facultatif)


RECETTE :


Notez cette recette !

1. Préchauffez le four à 170°C (th. 5-6).
2. Tapissez un moule de 30 x 20 cm de papier sulfurisé (un moule à brownies à côtés droit sera parfait).
3. Tamisez la farine dans un grand saladier. Ajoutez les épices et mélangez bien.
4. Sur feu doux, faites fondre le beurre, le sucre muscovado, le golden syrup et la mélasse dans une casserole. Retirez du feu et incorporez le lait, le bicarbonate de soude et les œufs en fouettant.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 45 minutes

 8 personnes

 Facile

5. Ajoutez peu à peu la préparation à la farine en veillant à ce que tout soit bien lié jusqu'à obtenir une pâte très liquide.
6. Incorporez les racines de gingembre confit , si vous le désirez. Mélangez.
7. Versez la pâte dans le moule et enfournez 45 min à 1 heure.
8. Lorsque les bords du pain d'épice sont légèrement décollés du moule et que le pain d'épice est encore souple au toucher, sortez-le du four.
9. Laissez le gâteau refroidir 30 min dans le moule, puis démoulez-le sur une grille.
10. Nappez-le de sirop de gingembre confit pour encore plus de moelleux.

+Pour doser la mélasse et la verser facilement, plongez la boîte dans un saladier d'eau tiède ou enduisez une cuillère d'huile.

Si vous souhaitez une petite touche chocolatée dans votre gâteau de pain d'épice, remplacez 50 g de farine par 50 g de cacao en poudre