

Pain d'Epice à la Courge

Ingrédients :

¼ d'huile d'olive,
250gr de miel,
400 gr de sucre,
560 gr de farine,
4 œufs battus,
1 C à café de sel,
½ C à café de girofle moulue,
½ C à café de muscade moulue,
2 C à café de cannelle,
400 gr de pulpe de courge crue râpée,
180 gr de noix hachée.

Mélanger l'huile, le miel, le sucre et les œufs.

Tamiser ensemble les éléments secs, sauf les noix.
Incorporer les éléments secs au 1^{er} mélange.

Ajouter les noix, verser la pâte dans 2 moules à cake bien beurrés, cuire 1h ¼.

Sortir du four, démouler après 10 minutes, laisser refroidir.

Les épices peuvent être remplacées par la préparation « épices pour pain d'épices »
Qui s'achètent dans le commerce.

Bon courage

