

Epices Vin Chaud Pain d'épices (60g) - LELL Market

Produit	Epices Vin Chaud Pain d'épices (60g)
Référence	AlimentaireDistance - 95 kilomètres : -
Prix	AlimentaireDistance - 95 kilomètres : 4.70 EUR

Image produit



Résumé Cette composition est parfaite pour le vin chaud, pour le pain d'épices, mais aussi les tartes aux pommes, les gâteaux...Composition: cannelle, anis vert, badiane, muscade, gingembre, piment de la Jamaïque, cardamome, girofleRetrouvez deux idées recettes ci-dessous :

Description

Idée recette Pain d'épicesIngrédients: 400 g de farine, 150 g de sucre roux, 100 g de miel, 20 cl de lait, 50g de beurre,1 œuf, 1 cuillère à café de bicarbonate de soude, 2 cuillères à café d'épices.Dans une casserole, faites fondre lait, miel et beurre.Dans un saladier, mélangez les autres ingrédients sauf l'œuf.Mélangez le tout, ajoutez l'œuf. Vous obtenez une pâte homogène que vous placez dans un moule à cake beurré. Laissez reposer 1 heure puis cuire au four à 130/140° 1 h à 1h15.
Idée recette Vin ChaudPour une bouteille de vin rouge: 100 g de sucre (ou moitié sucre moitié miel), 1 cuillère à café d'épices vin chaud, rondelles de citron et/ou orange.Dans une casserole, versez tous les ingrédients, faites chauffer en remuant et réduisez le feu avant ébullition. Maintenez à feu doux 10 minutes. Goutez (pas trop...)et ajoutez si nécessaire, vin, sucre, miel, ou épices...Servez bien chaud et consommez avec modération.Conditionné en flacon de 75 g.Conseil : pour éviter qu'ils ne forment une lie un peu gluante,mettez les épices vin chaud dans un filtre à thé vide, ficellez et plongez le dans le futur vin chaud