



# Panibois®

Révèle vos créations

Moule  
Duc



## Pain d'épice

*Par caroll\_luis*

Pour les ingrédients :

- 180 gr de farine d'orge ;
- 70 gr de poudre d'amande ;
- 2 càs de 4 épices ;
- 1 pincée de sel ;
- 200 gr de confiture d'orange ;
- 3 gr de bicarbonate ;
- 1 oeuf ;
- 150 g de lait d'amande ou de soja sans sucre.



### Préparation

- 1 Mélanger tous les ingrédients secs ;
- 2 Ajouter l'oeuf et la confiture d'orange puis le lait végétal ;
- 3 Ajouter la farine, la poudre de noisette et la levure. Mélanger le tout.
- 4 Verser la préparation dans un moule Panibois ;
- 5 Cuire à 160 °C durant 40 min.

