

Pain d'épices

300 gr. di farina 00

500 gr. di miele

250 ml. di latte

mezzo cucchiaino di bicarbonato e mezzo cucchiaino di cremor tartaro
(che sostituiscono il cucchiaino di lievito per dolci previsto)

2 cucchiaini di 4 spezie tritate (cannella, zenzero, noce moscata, chiodi di garofano)

2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio

1 cucchiaio di scorza d'arancia tritata

1 cucchiaino di semi di finocchio pestati

1 cucchiaino di semi di anice pestati

mezzo cucchiaino di sale

Si porta al bollore il latte, si spegne e ci si scioglie dentro il miele.

Si setaccia la farina, si uniscono il lievito, il sale, le spezie, il latte tiepido col miele, l'acqua di fiori d'arancio. Si mescola bene bene e si mette in uno stampo da plumcake imburato, io ne ho usato uno di carta forno. Si cuoce a 150 gradi per un'ora circa.

