LES INGREDIENTS

L'appareil à cake (en grammes)

200. farine de seigle
50. farine
50. fécule
20. levure chimique

200. d'œufs (4)
60. sucre semoule
150 lait
300 miel
5 vanille liquide
2 oranges et 2citrons zestés BIO
15g épices pains d'épices (cannelle,muscade,anis)
QS beurre pommade

Pour la décoration

Gelée d'abricots
2 batons de canelles
2 anis étoilé (badiane)
Sucre glace
Oranges confites

L'APPAREIL A CAKE Recette pour 2 moules à cake de 16cm

À l'aide d'un pinceau beurrer 2x les moules à cake. Tiédir le miel
Tamiser ensemble les farines, fécule, épices, et levure chimique .
A l'aide d'un fouet ,mélanger les œufs et le sucre. Rajouter successivement le lait, le miel, la vanille et les zestes, les farines tamisées . Bien mélanger au fouet, terminer à la maryse si nécessaire.

Répartir la masse à cake dans les deux moules beurrés

LA CUISSON

-Cuire 40 mn à 165° four ventilé
-Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau. Si aucune masse ne colle au couteau cela signifie que le cake est cuit
-Laisser refroidir. Napper légèrement de gelée d'abricots (facultatif)
Puis saupoudrer les pourtours de sucre glace. Déposer un bâton de cannelle, un anis étoilé, une rondelle de fruit confit .

CONSEIL

-Vous pouvez réaliser des pains d'épices individuels .
-Vous utiliserez alors des moules en silicone de formes diverses ,(cercles ,cœurs, étoiles) . Nous cuisons ces pains d'épices à 220° pendant 4-5mn
- Ce cake peut être fourré d'une fine couche de confiture d'abricot maison et, ou recouvert d'un glaçage chocolat