



Pain d'épices au chocolat

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 100 g de Nocciolata
- 250 g de farine de blé
- 2 oeufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- 25 g de sucre cassonade
- 25 g de sucre blanc
- 100 ml de lait d'amande (ou autre lait)
- 75 g de mielbio d'Acacia
- 2 cuillères à café de mélange 5 épices pour pain d'épices (ou à défaut : cannelle)

1. Préchauffez le four à 180 degrés.
2. Dans un récipient, commencez par battre les 2 oeufs avec les 2 sucres.
3. Ajoutez la farine, la levure et le lait.
4. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Ajoutez ensuite le mielbio, la Nocciolata puis les épices à pain d'épices.
6. Mélangez l'ensemble et versez la préparation dans un moule rectangulaire préalablement huilé.
7. Enfournez pendant 35 minutes à 180 degrés.
8. Une fois le pain d'épices cuit, attendez qu'il refroidisse avant de le démouler.

Bon à savoir

Ce pain d'épices au chocolat, bien emballé, se conserve 1 semaine