

PAIN D'ÉPICES CITRON-GINGEMBRE

Pour 6 pains d'épices



1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

1000 g de Préparation pour pain d'épices Agrano
500 g d'oeufs
900 g de miel
400 g de beurre pommade
10% du poids de pâte en citron et gingembre confits

Mélanger en 1ère vitesse, à la feuille, la Préparation pour pain d'épices Agrano, le beurre pommade et le miel.

Ajouter les oeufs au fur et à mesure puis battre le tout à vitesse moyenne 4 min.

Incorporer à la spatule le citron et le gingembre confits, et bien mélanger.

Garnir les moules préalablement graissés à la corne à mi-hauteur.

Cuisson : four à sole 160°C (durant environ 60 min) / four ventilé 130°C (durant environ 60 min).