Mini pain d'épices de Noël

Ingrédients :

- 160 g de farine
- 170 g de miel
- 40 g de cassonade
- 60 g de beurre
- 6 cl de lait
- 1 c. à café d'épices à pain d'épices
- ½ sachet de levure
- 2 pincées de sel

CUISSON AU CAKE FACTORY

1- Mélanger la farine, la levure, les épices et le sel.

2- Faire chauffer le lait, le miel et la cassonade. Ajouter le beurre et mélanger. Verser dans le mélange sec.

3- Répartir dans les 6 mini-moules. Sélectionner le programme P2 – Gâteaux individuels. Cuire pendant 30 min à 160 °C. Laisser refroidir avant de démouler.

ON A TOUS DROIT AU MEILLEUR ACT FOR FOOD AU MEILLEUR PRIX



KENWOOD

~~249€99~~

149€99

dont 2,20 € d'éco-participation

30€

Remboursés par KENWOOD

Soit

119€99

PRIX PAYÉ APRÈS REMBOURSEMENT DIFFÉRÉ[1]

Puissance 1000W

Bol Inox multifonction 4.3L

7 VITESSES

Fonction Pulse

Robot pâtissier multifonction compact

Réf. : KHC30.050GY

- Facile à utiliser
- Robot compact

Garantie légale 2 ans