



Pain d'Epice

Épicez votre après-midi avec ce pain à base de la boisson Alpro à l'Avoine

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Mixez les flocons d'avoine dans un robot ménager. Dans un bol, mélangez la boisson à l'Avoine avec les œufs et le miel jusqu'à obtenir une consistance lisse. Dans un autre bol, mélangez les flocons d'avoine mixés, les épices et la levure chimique.
3. Mélangez le contenu des deux bols et versez le mélange sur une plaque de cuisson préalablement graissée. Faites cuire au four pendant 40 à 50 minutes. Piquez le cake à l'aide d'une brochette en bois. Si elle est sèche quand vous la ressortez, votre pain d'épices est prêt.
4. Laissez refroidir le pain. Servez les tranches de pain avec quelques morceaux de fruits. Le délice idéal pour accompagner le thé en fin d'après-midi.


12 portions


1h 10min



Ingrédients

- 325 ml de boisson Alpro à l'Avoine
- 400 g de flocons d'avoine
- 100 ml de miel liquide
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de mélange d'épices pour biscuits
- 2 cuillères à café de levure chimique

À base de

Avoine Original

