

Pain d'épices sans gluten sans lactose



Préparation 20 minutes

Cuisson 45 minutes

Total 1 heure 5 minutes

Portions 5 personnes

Ingrédients

- 250 g de farine sans gluten un mix tout prêt ou bien votre mix maison préféré (le mien est détaillé plus bas)
- 200 g de miel
- 100 g de sucre en poudre
- 1 c à café poudre à lever
- 2 œufs
- 5 cl de lait d'amande
- 1 c à café d'anis
- 2 c à café d'épices pour pain d'épices
- Un peu de vanille en poudre

Préparation

1. Versez le *miel* dans une casserole et laissez-le chauffer jusqu'à ce qu'il devienne plus liquide en remuant avec une cuillère en bois.
2. Si comme moi vous utilisez de la *pottasche*, délayez une cuillère à café de pottasche dans 1 ml d'eau. Si ce n'est pas le cas ne vous préoccupez pas de cette étape.
3. Dans un grand récipient, mélangez les *farines tamisées*, la *pottasche* (ou la poudre à lever), le *sucre* et les *épices*. Ajoutez le *miel chaud* et commencez à remuer pour mélanger.
4. Incorporez un à un chacun des *deux œufs* tout en mélangeant puis versez le *lait tiède*. Remuez bien pour homogénéiser.
5. Recouvrez un moule à brownie ou un moule à cake pour une version haute de papier cuisson et versez votre préparation. Laissez-le cuire dans un four préchauffé à *160°C pendant 45 minutes* (pour une version basse) et un peu plus pour la version haute. Vérifiez avec la pointe d'un couteau la cuisson.

Notes

Conservez-le dans du papier aluminium. Il est encore meilleur le lendemain.

Mon mix maison préféré : 125 g de farine de riz sans gluten, 75 g de farine de châtaigne sans gluten, 50 g de farine de maïs sans gluten, 1 c à soupe de fécule de tapioca.