



**pain**  
*d'épice 2017*  
*tendance châtaigne*

FARINE & CRÈME DE MARRONS, SARRASIN, PRALIN  
CAFÉ, MIEL



**pain**  
*d'épice 2017*  
*tendance châtaigne*

FARINE & CRÈME DE MARRONS, SARRASIN, PRALIN  
CAFÉ, MIEL



FARINE  
*à pain d'épice*



FARINE  
*à pain d'épice*

*Le pain d'épice 2017 par Alter Gusto :*

1 sachet de farine à pain d'épice  
25 cl de café (ou de thé)  
150 gr de miel de châtaignier  
150 gr de crème de marrons  
45 gr de sucre roux  
60 gr d'huile de noisette  
60 gr de pralin

Préchauffer le four à 160° C.

Dans une casserole, mélanger le sucre, le café ou thé, la crème de marrons et le miel. Faire tiédir jusqu'à ce que le miel et le sucre soient dissous.

Mélanger avec la farine à pain d'épice puis incorporer l'huile et le pralin. Verser dans un moule chemisé de papier cuisson, ou beurré. Enfourner et cuire environ 45 minutes.

*Le pain d'épice 2017 par Alter Gusto :*

1 sachet de farine à pain d'épice  
25 cl de café (ou de thé)  
150 gr de miel de châtaignier  
150 gr de crème de marrons  
45 gr de sucre roux  
60 gr d'huile de noisette  
60 gr de pralin

Préchauffer le four à 160° C.

Dans une casserole, mélanger le sucre, le café ou thé, la crème de marrons et le miel. Faire tiédir jusqu'à ce que le miel et le sucre soient dissous.

Mélanger avec la farine à pain d'épice puis incorporer l'huile et le pralin. Verser dans un moule chemisé de papier cuisson, ou beurré. Enfourner et cuire environ 45 minutes.