

Sapins d'épices



Ingrédients:

- 1 peau d'orange congelée
- 1 œuf entier
- 100 g de lait
- 100 g de miel d'acacia
- 30 g de beurre pommade
- 20 g de sucre de cassonade
- 2 ou 3 tours de moulin au sel rose
- 5 cuillères à café rases de mélange « épices Pains d'épices »
- 200 g de farine de seigle (Aurora Roggen Mehl Type 1150)
- 10 g de levure BAKING POWDER
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude

Pour la déco :

- Sucre en grains

Placer les empreintes sur la plaque perforée.

Préchauffer le four Th160°C.

Au Cook'in, mixer les écorces d'orange congelées pendant **1 min/vit 10**.

Ajouter le sucre cassonade, l'œuf et le lait. Mixer **10 à 20 sec/vit 5**.

Ajouter le beurre, le miel, le sel, les épices, mélanger **30 sec/40°C/ vit 3**

Ajouter la levure, le bicarbonate et la farine mélangés ensemble.

Mixer **1 min/vit 7**.

Transvaser la pâte dans la poche à douille, douille unie gros trou.

Dresser au $\frac{3}{4}$ dans les empreintes.

Parsemer de sucre gros grains.

Cuire pendant 35 min à Th160°C.

Démouler et laisser refroidir.