



Pain d'épices de Toula *Преник*

Ingrédients :

2 œufs

150 g de sucre

150 g de miel

75 g beurre

Épices : noix de muscade, cardamome (½ cuillère à café), cannelle (1 cuillère à café)

1 cuillère à café de bicarbonate (ou levure chimique)

500 g de farine

300 g de confiture épaisse

Sirof de sucre

Préparation :

Mélanger le sucre et les œufs (sucre versé sur le blanc d'œuf). Ajouter miel, beurre non fondu, miel, épices, bicarbonate (ou levure chimique). Mettre au bain marie 10 mn. Quand c'est chaud et fondu, ajouter 400 g de farine. Bien mélanger, quand le mélange est dur, poser la pâte sur un plan de travail que l'on aura préalablement fariné avec le reste de farine. Pétrir et laisser reposer au minimum 30 minutes au frigo. Partager ensuite la pâte en deux. Étaler la première partie sur une tourtière. Tartiner avec la confiture. Recouvrir avec la deuxième partie de la pâte. Bien rabattre pour sceller les bords. Décorer avec les restes de pâte. Mettre au four à 180 degrés pendant 30 mn. A la sortie du four, verser le sirop sur le gâteau chaud.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !

Mes notes personnelles