KUCHENGLÜCK

Pain d'épices de Noël

KOMEKO

INGRÉDIENTS (25 Pièces)

100 g	Beurre
170 g	Sucre
4	Oeufs (M)
300 g	**KOMEKO KUCHENGLÜCK**
10 g	Levure chimique
10 g	Mélange d'épices à pain d'épices
2 cs.	Cacao en poudre
150 g	Mélange de noix, concassées
100 g	Écorces de citron confit, hachées
100 g	Raisin secs
50 g	Noix de coco, râpée
250 g	Lait
	Glaçage pour la décoration

PRÉPARATION

1. Mélangez 100 g de beurre avec 170 g de sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux et ajoutez progressivement les œufs.
2. Mélangez 300 g de farine KOMEKO KUGENGLÜCK, 10g de levure chimique (équivalent à un sachet), 10g d'épices à pain d'épice, 2 cuillères à soupe de cacao, 150 g de mélange de noix concassées, 100 g d'écorces de citron confit hachées, 100 g de raisins secs et 50 g de noix de coco râpée. Incorporez au mélange de beurre.
3. Ajoutez 250 g de lait et mélangez jusqu'à consistance lisse.
4. Répartir l'appareil sur du papier sulfurisé (en rond d'environ 5 cm de ø) ou sur des gaufrettes sans gluten (à base de papier azyme) et cuire à 180°C pendant environ 15 minutes.
5. Laissez refroidir puis décorez comme vous le souhaitez avec un glaçage en chocolat.

Sans Gluten

www.komeko.de