

# Mélange pour Pain d'épices



## **Pour un petit flacon**

- **20 g de bâtons de cannelle**
- **1 étoile de badiane**
- **6 clous de girofle**
- **10 grains de coriandre**
- **3 g ou 1 c à café de gingembre**
- **2 g de muscade râpée**

**Placez** tous les épices solides dans le bol du robot puis faites **2 pulsions turbo** puis 2 X **30 secondes/vitesse 9**. En faisant une pause cela permet d'éviter de chauffer les épices.

Si vous doubler les proportions, le mélange ne sera peut-être pas suffisamment mixé donc faites une nouvelle série de **30 secondes/vitesse 9** jusqu'à obtenir un mélange satisfaisant.

Ajoutez les épices en poudre (gingembre et muscade râpée) et mélangez **10 secondes/vitesse 5**.

Passez dans un tamis fin, si besoin, pour ôter les morceaux récalcitrants au mixage.

Transvasez le mélange d'épices dans un petit pot en verre avec couvercle.

Il se conserve très bien à l'abri de la lumière et de la chaleur pendant plusieurs mois.

Vous pourrez utiliser ce mélange d'épices pour vos biscuits de Noël, pain d'épices, chocolats chauds ou les offrir à vos proches.