

Feu 18^e
15 à 50 mm

Pain de Noël garni aux fruits secs et
épices festives

Beurre fondu 100g
Farine 200g + 1 pincée sel.
Sucre rap 100g
œufs 3 œufs
Fruits secs raisins + Abricots + figues 150g
Fruits coques noix + amandes + noixettes 100g
1 c à café esuella en poudre
1 c à café gingembre 1 1
1 pincée muscade
1 sachet levure chimique
Lait 100 ml* 1 c à s de Rhum facultatif * (Lait Aniane Trisbon)
2 Zestes citrons + orange

Mélanger farine + levure + épices + sel - y ajoutez les fruits secs en morceaux
Bien mélanger pour enrober les fruits de farine
Dans un autre bol Battre les 3 œufs avec le sucre jusqu'à ce que le
mélange devienne mousseux - Ajoutez le lait. puis le beurre fondu, le
Rhum + zeste - Assembler avec le mélange farine, bien mélanger
puis ajouter les fruits à coque - Ne pas trop travailler pour garder
le moelleux.
Cuire le pain fait 15 à 50 mm dans un moule à cake beurré farine
laisser refroidir le pain avant de démouler.