

PAIN D'EPICE WEIGHT WATCHERS

Brigitte

Ingrédients : 250 g de farine complète
100 g de cassonade
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1 cuillère à café de cannelle en poudre
20 cl de lait
125 g de miel liquide

Préchauffer le four à 170 °.

Mettre le miel à fondre dans le lait tiédi.

Mélanger farine, cassonade, levure, gingembre, cannelle et ajouter miel et lait.
Enfourner dans moule à cake 45 minutes.

Ce cake est plus savoureux un peu rassi, le lendemain par exemple.

PETITS GATEAUX ALSACIENS - PAULETTE

300 g farine
100 g sucre
125 g beurre
1 œuf
½ c à café levure ou un peu de bicarbonate
Parfum au choix : zeste d'oranges – citrons etc...

Travailler le beurre ramolli avec le sucre

Ajouter l'œuf, la farine, la levure et les zestes ou autres

Etirer la pâte, découper des formes selon votre envie

Dorer au jaune d'œuf mélanger à un peu de café et de sucre

Cuire à four Th 160 ° - 20 à 25 mn -