

Pain d’épices végétarien

6 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 70 cl de lait de soja
- 30 g d’huile d’olive
- 210 g de farine
- 500 g de sirop
- ½ c. à c. de bicarbonate
- ½ c. à c. de citron
- 1 c. à c. de cannelle
- ½ c. à c. de sel
- 1 graine d’anis

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 150°C (Th.5).

Etape 2

Dans un récipient, mélanger l’ensemble des ingrédients avec énergie pour éviter les grumeaux.

Etape 3

Beurrer le moule puis déposer la préparation avant d’enfourner pendant 2h.