



Pain d'épice Alsacien

- 250g farine
- 100g sucre roux
- 150g miel
- 1c. à soupe huile ss goût (facultatif)
- 3c à café d'épices (mélange d'épices)

- Mélanger farine + sucre + bicarbonate
- Ajouter miel + eau + éventuellement huile
- Faire une pâte homogène + ajouter épices
Cuisson 45mn (2-175°)



Gateau Patate Douce

- 1kg 500 de Patate douce
- 5 œufs
- 250g de beurre
- 300g de sucre
- 100g de farine
- 1 pot verre chum
- vanille
- 1 œuf en 2 la gousse

- Éplucher les patates douces et faire les baillies 45mn
- écrémer - les en purée avec 1 pauclette dans 1 saladier, mélanger les patates avec :
 - le sucre le beurre
 - les œufs, le chum + vanille

- Beurer Amoula + verser et mettre au four 45mn Therm. 6 ou 180°