

Pain d'épices des fêtes (style Starbucks)

- La recette secrète du superbe pain d'épices des fêtes (style Starbucks!)



Ingrédients :

Pour le pain :

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 1 tasse (250 ml) de **compote de pommes**
- 1 tasse et demie (375 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à thé de gingembre
- 2 cuillères à thé de cannelle
- 1 cuillère à thé de clou de girofle
- 1/2 cuillère à thé de muscade

Pour le glaçage :

- 1/2 tasse (125 ml) de fromage à la crème (style Philadelphia)
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse et demie (375 ml) de **sucre en poudre**
- (optionnel) noix de Grenoble coupé finement

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Vaporiser un moule à pain d'une huile style Pam.
3. Utilisez votre mélangeur à battre en crème le beurre et le sucre. Ajouter la vanille et l'œuf. Battre.
4. Ajouter la compote de pommes. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude, le sel et les épices. Bien mélanger.
5. Verser le mélange dans le moule à pain.
6. Faire cuire pendant environ 55 minutes ou jusqu'à ce que le cure-dent ressorte propre.
7. Laissez refroidir.
8. Pour faire le glaçage, battre le fromage à la crème avec la vanille et ajouter le sucre en poudre. Battre jusqu'à ce que ça soit crémeux.
9. Étendre le crémage sur le gâteau.
10. (optionnel) Ajouter des noix de Grenoble.

“ *Un pain d'épices absolument parfait pour le temps des fêtes et super facile à faire! À essayer :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

