



sabores y aromas de Jardin Secret®

pan de miel

La Navidad francesa no sería la misma sin el aromático pan de miel y especias...



ingredientes

110 gramos de azúcar mascabado
125 gramos de miel de abeja
1 cuchara cafetera de anís en granos infusado en 150 mililitros de agua
1 huevo
1 cuchara cafetera de anís en granos
1 cuchara cafetera de 4 especias de Jardin Secret
1 pizca de sal
1 cuchara cafetera de bicarbonato de sodio
250 gramos de harina

preparación

1. Mezclar el azúcar, la miel y la infusión de anís.
2. Agregar el huevo, el anís en granos y las especias. Mezclar bien.
3. Añadir la harina mezclada con el bicarbonato y la sal.
4. Batir fuertemente durante 3 minutos.
5. Hornear a 180°C durante 45 minutos.
6. Dejar reposar de preferencia por 24 horas antes de saborear.

