

Pain d'Épices Malana

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 6 ou 12 manala (selon la taille)

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes à 180°

Ingrédients :

- 250 gr de **farine**
- 1/2 cac de **bicarbonate de soude**
- 1 cas d'**épices spécial pain d'épices**
- 1 cac de **cannelle**
- 20 gr d'**huile**
- 60 gr de **sucré**
- 100 gr de **sirop sucré** (agave, érable, canne ([voir recette sur le site](#)), caramel, ...)
 - (ou bien 70 gr de **rapadura** + 30 gr d'**eau**)
- 40 gr d'**eau**

Décoration

- 2 cas de **sirop sucré** (agave, érable, canne ([voir recette sur le site](#)), caramel, ...)
- (2 **pignons de pain** par manala)
- (45 gr de **glacage royal** ([voir recette sur le site](#), correspond à un quart de portion))

Préparation :

1. **Mélanger** dans un saladier **tous les ingrédients** (hors décoration) et **pétrir** rapidement. Ne pas hésiter à ajouter farine (ou eau) si besoin pour faire une boule qui ne colle pas aux doigts en la pétrissant.
2. **Étaler** la pâte et la **couper** en 6 ou 12 portions identiques (selon la taille de votre emporte-pièce)
3. **Poser** l'emporte-pièce sur le plan de travail, y **déposer** une des portions et l'étaler avec les doigts pour qu'elle prenne la forme. **Répéter l'opération** pour chaque portion.
 - Je préfère cette technique plutôt que le découpage à l'emporte-pièce, car cela nous oblige à repétrir la pâte pour utiliser les restes, ce qui les rend cassants après cuisson
4. **Étaler** le sirop sucré sur l'ensemble des manala puis **poser** les pignons pour faire les yeux
5. **Enfourner** 12 minutes à 180°
6. **Attendre** au moins 30 minutes qu'ils aient refroidi avant de **décorer** avec le glacage royal à l'aide d'un crayon à glacage ou d'une baguette chinoise que vous trempez dedans puis dont vous servez comme d'un stylo

