

Chapelure de Pain d'Épices



Pour 10 personne(s)
Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- PAIN D'EPICES 4-5 tranches

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Lorsqu'il est chaud, éteignez-le.
- Enfourez les tranches de pain d'épices sur la grille et laissez dans le four éteint pendant 2 heures.
- Après ce temps, sortez les tranches séchées et mixez-les au robot pour obtenir la chapelure.
- Conservez-la dans un bocal hermétiquement fermé tel qu'un weck.