Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Pain sucré

Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients
6

- 1 verre de:
- Farine de riz blanc
- farine de millet
- farine de teff blanche
- poudre d'amandes
- lait d'amandes
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 oeufs
- 4 càc de sucre
- 2 càc d'huile de coco
- 1 càc de sel

1. Remplissez le vitaliseur d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là mélangez tous les ingrédients dans un saladier, remuez bien.
3. Huilez le moule et versez la préparation.
4. Faites cuire environ 50 minutes.

Se mariera parfaitement à vos tartinades sucrées ou salées.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte