Cake aux amandes, noisettes, macadamia, cranberries

Préparation: **10**

Ingrédients
6

- 1 verre de:
- Farine de millet
- Farine de riz blanc
- Farine de teff blanche
- Poudre d'amandes
- 1,5 verre d'eau

- 1 pincée de bicarbonate
- 2 oeufs
- 1 verre de mélange d'amandes, noisettes, macadmia concassées et cranberries
- 1 c. à s. d'huile de coco
- 4 c. à s. de sirop d'érable

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.

Parce qu'un tea time sans cake n'en est pas un, isn't it?:)

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes