

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Pain aux noix



Imprimer



Commenter

Préparation: 5

### Ingrédients

6

- Farine de sarrasin: 1 verre
- Farine de millet : 1/2 verre
- Farine de teff blanche : 1/2 verre
- Farine de noix: 1/2 verre
- Bicarbonate : 1/2 c. à c.
- Oeufs: 2 frais
- Lait d'amandes : 1 verre
- Sel : 1 c. à c.
- Rapadura : 1 c. à s.

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau et portez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là incorporez et mélangez les ingrédients un à un dans l'ordre.
3. Huilez le moule et versez.
4. Patientez environ 45minutes. N'hésitez à planter la lame d'un couteau au centre du pain. Si elle en ressort sèche, vous pouvez éteindre et sortir votre pain.

*Parfait pour saucer une salade verte bien assaisonnée ou tartiner une pâte chocolatée maison.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)