Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Muffins matcha – sésame noir

Imprimer
Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients
4

- 180 g de farines sans gluten : 80 g de farine de riz complet + 60 g de farine de millet + 40 g de farine de châtaignes
- 220 g de kombucha nature
- une bonne pincée de bicarbonate de soude alimentaire
- 1 c. à s. de sucre vanillé
- 1 c. à c. de thé matcha
- 3 c. à c. de sésame noir

1. Dans un saladier, mélanger les farines. Ajouter le sucre vanillé et le bicarbonate. Incorporer progressivement le kombucha, tout en remuant.
2. Dans un verre, délayer avec un peu d'eau le thé matcha. Le verser dans la pâte, ainsi que le sésame noir. Homogénéiser la préparation.
3. Remplir les moules à muffins (de préférence en silicone, pour faciliter le démoulage) aux 2/3. Les placer sur le tamis du Vitaliseur pour 15 minutes.
4. Laisser refroidir avant de démouler et de déguster.

Une recette simple et sans gluten à déguster à la maison ou à emporter pour le goûter.

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