

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Pain extra moelleux



Imprimer



Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

6

- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de poudre d'amandes

- 1 verre de farine de riz
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile de coco
- 2 cuillères à soupe de sucre de coco
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 1 verre d'eau

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau. Portez-là à ébullition.
2. Mélangez le tout, versez dans les moules et déposez sur le tamis du vitaliseur pour 20 minutes.
3. Savourez tartiné de rillettes de maquereaux, de saumon fumé ou nature! Succès garanti!

Aussi simple que fondant:)

Vous allez aussi aimer ...

[Le flan pâtissier](#)

[Gâteaux au citron](#)

[Œufs au plat à la truffe](#)

Poireaux vinaigrette asiatique crème de sésame noir

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

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

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)