Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Cake aux amandes, noisettes, macadamia, cranberries

Imprimer

Commenter

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 ...

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