

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Pain aux graines



Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

6

- 1 verre de:
- Farine de millet
- Farine de riz blanc
- Farine de teff blanche
- Amandes en poudre
- D'un mélange de graines: de lin, de chia, de tournesol, de courge
- 1,5 verre d'eau
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 oeufs
- 2 c. à c. d'huile de coco

- 4 c. à c. de Rapadura
- 1 c. à c. de sel

1. Remplissez le vitaliseur d'1/3 d'eau. Portez-le 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.

Se savourera au petit déjeuner ou lors d'apéritif tartiné de rillettes de poisson, par exemple.

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](#)