

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Mini mugs Banane Noisette au Vitaliseur



Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

6

- 50 gr beurre vegetal
- 1 c. à s. huile de coco
- 50 gr miel

- 50 gr sucre poudre
- 2 oeufs entiers
- 100gr farine (maïs, riz)
- 50 gr poudre noisette ou amande ou mélange
- Vanille en poudre selon le goût
- 1 c. à c. bicarbonate de soude
- 1 banane mixée

1. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte souple
2. Verser la pâte obtenue dans des pots de yaourts en verre, remplir environ 60%
3. Poser les pots de yaourts remplis de pâte dans le tamis du vitaliseur, lorsque l'eau bout.
4. Laisser cuire 25 minutes.
5. Sortir le tamis, faire refroidir les pots (mini mugs) et déguster à la cuillère!

Ce dessert se déguste dans des pots de yaourts en verre de récup. Le gâteau est moelleux à souhait... On peut varier la taille des pots en verre pour des portions plus ou moins grandes. Idéal pour le petit dej!

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