

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Maxi cookie



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

6

- 1 verre de:
- farine de teff
- farine de millet
- farine de coco
- 2 verres d'eau
- 1 pincée de bicarbonate
- 3 c. à s. d'huile de coco
- 3 c. à s. de sucre de coco
- 80g de chocolat noir à concasser

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là mélangez bien tous les ingrédients dans le saladier à la main.
3. Versez ensuite cette pâte dans le moule.
4. Dès que l'eau bout, déposez le moule dans le vitaliseur pour environ 40 minutes.
5. Savourez en saupoudrant de chocolat noir en poudre pour encore plus de gourmandise! 🍫

Vegan, rapide, savoureux, moelleux.

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](#)