Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Pain au bon goût de madeleines

Imprimer

Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients
6

- 1 verre de farine de riz blanc
- 2 verres de poudre d'amandes
- 1 verre d'eau
- 1 verre de sucre de coco
- 2 cuillères à soupe de purée d'amandes blanches
- 2 oeufs
- 1 belle pincée de bicarbonate

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d’eau et portez-la à ébullition.
2. Mélangez les ingrédients dans le tupperware en faites cuire 30 minutes au vitaliseur.

Ultra moelleux, idéal pour le goûter et le petit déjeuner, savouré seul ou tartiné de confitures...

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