

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Pain aux noix



Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

6

- 220 gr de farine sans gluten (riz, sarrasin, soja...en proportion souhaitée)
- 45 gr de poudre de noix, d'amande et de noisette (en proportion souhaitée)
- 1/2 c à c de bicarbonate
- 1 c à c de sel
- 1 c à s de sucre complet
- 2 oeufs
- 3 c à s d'huile de noix
- 1 yaourt nature au soja (ou 20 cl de lait végétal)
- 15 cl d'eau
- 25 gr de cerneaux de noix
- 1 c à s de vinaigre de cidre

1. Verser les ingrédients secs dans un saladier: farine, poudre de noix, bicarbonate, sel, sucre.
Bien mélanger.
2. Ajouter les oeufs, le yaourt, l'huile et l'eau. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
3. Coupez les noix avec un couteau et mélangez les à la pâte.
4. Huilez le moule à cake, puis ajoutez le vinaigre à la pâte, remuer une dernière fois avant de la verser dans le moule.
5. Mettre à cuire pour 50 minutes

Sans gluten, sans lactose mais avec tout le plaisir du pain et des noix...!

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](#)