

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Le moelleux du Mojito



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients 6

- Farine de sarrasin : 1 verre
- Farine de noix : 1 verre
- Poudre d'amandes : 1 verre
- Bicarbonate: 1 pincée
- Lait de sarrasin : 1 verre
- Oeufs frais : 2
- Rapadura: 2 c. à s.
- Rhum : 2 bouchons
- Zeste de citron bio: 1 c. à c.
- Vanille en poudre: 1 pincée

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau et amenez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là, incorporez puis mélangez un à un tous les ingrédients.
3. Versez ensuite votre préparation dans le moule huilé (huile d'olive ou de coco...).
4. Au bout d'environ 45minutes vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe du couteau. Si celle-ci en sort propre, éteignez et sortez votre moelleux.

À savourer accompagné de quelques feuilles de menthe et d'une eau pétillante, citron & rapadura! :)

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](#)

[!\[\]\(0d5ec72f61334709c3fc9450209b754f_img.jpg\) Facebook](#)

[!\[\]\(b792654f2cef9719eabeb6c5be00811e_img.jpg\) Pinterest](#)

[!\[\]\(7d1d6890825e83a6a4a51febe2dcc7f3_img.jpg\) Instagram](#)