

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Pain aux noix



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

6

- Farine de sarrasin: 1 verre
- Farine de millet : 1/2 verre
- Farine de teff blanche : 1/2 verre
- Farine de noix: 1/2 verre
- Bicarbonate : 1/2 c. à c.
- Oeufs: 2 frais
- Lait d'amandes : 1 verre
- Sel : 1 c. à c.
- Rapadura : 1 c. à s.

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau et portez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là incorporez et mélangez les ingrédients un à un dans l'ordre.
3. Huilez le moule et versez.
4. Patientez environ 45minutes. N'hésitez à planter la lame d'un couteau au centre du pain. Si elle en ressort sèche, vous pouvez éteindre et sortir votre pain.

Parfait pour saucer une salade verte bien assaisonnée ou tartiner une pâte chocolatée maison.

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](#)