Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Pain 100% sarrasin

Imprimer
Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients
2

- 5 cuillères à soupe de farine de sarrasin
- 1 pincée de bicarbonate
- 10 cuillères à soupe d'eau

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Mélangez les ingrédients dans un saladier. Versez dans le moule. Cuisez au vitaliseur pour 15 minutes.
3. Pain à faire griller et à tartiner de peanuts butter, par exemple...:)

Sans sucre, sans matière grasse et végane

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

Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram