

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Petits gâteaux aux framboises et pistaches



Imprimer
Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

4

- 1 yaourt de brebis
- 1 petit pot de compote de pomme non sucrée
- 1 pot de yaourt de farine de riz
- 1 pot de yaourt de fécule de pomme de terre
- 1 c à c de bicarbonate
- 1 c à s de kéfir aux fruits (facultatif)
- 1 pincée de vanille en poudre
- 2 c à s de sucre de coco
- 110 g de framboises
- 20 g de pistaches natures concassées

1. Verser le yaourt et la compote dans un saladier et bien mélanger
2. Ajouter la farine et mélanger ; puis la fécule et le bicarbonate et mélanger
3. Ajouter la vanille et le sucre et mélanger ; puis le kéfir si vous le souhaitez
4. Incorporer les framboises et les pistaches délicatement
5. Verser la préparation dans 4 ramequins huilés que vous poserez sur le tamis du vitaliseur en veillant que les moules ne touchent pas les bords de celui-ci.
6. Faire cuire 25 mn (temps de cuisson à partir de l'ébullition)

Pour une pause thé en profitant des dernières framboises

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](#)

