

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Délice d'été au lait de coco et aux framboises



Imprimer



Commenter



Préparation: **15**

Ingrédients

4

- 2 œufs
- 50 g de sucre de coco au curcuma (ou nature)
- 80 g de farine de riz
- 2 bonnes doses de lait de coco en poudre mixées avec 120ml d'eau environ
- 2 à 3 grosses c. à s. de framboises par ramequin
- 1 pincée de fleur de sel

1. Verser de l'eau dans la cuve du Vitaliseur et la mettre à chauffer.
2. Mettre les framboises dans les 4 ramequins
3. Bien battre les œufs et le sucre de coco ; ajoutez la farine, le sel.
4. Délayer petit à petit le lait de coco à la préparation.
5. Verser sur les framboises
6. Mettre les 4 ramequins dans le tamis du Vitaliseur sans qu'ils touchent les bords et faire cuire à la vapeur 20 min.

Dessert sans gluten et sans lactose

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](#)