

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Pain aux graines



Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

6

- 220gr de farine sans gluten (100gr farine de riz complet, 60gr farine de soja, 60gr farine de sarrasin)
- 45 gr de poudre d'amande
- 1/2 c à c de bicarbonate
- 1 c à c de sel

- 1 c à s de sucre complet ou blond
- 2 oeufs
- 1 yaourt nature au soja (substituer par du lait végétal éventuellement)
- 15 cl d'eau
- 3 c à s d'huile végétale (olive ou autre)
- graines de tournesol, sésame, chia...1 c à s de chaque
- 1 c à s de vinaigre de cidre

1. Verser les ingrédients secs dans un saladier: farine, poudre de noix, bicarbonate, sel, sucre. Bien mélanger.
2. Ajouter les oeufs, le yaourt, l'huile et l'eau. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
3. Ajouter les graines et bien mélanger de nouveau.
4. Huilez le moule à cake, puis ajoutez le vinaigre à la pâte, remuer une dernière fois avant de la verser dans le moule.
5. Parsemer quelques graines sur le dessus, poser le moule dans le panier et mettre à cuire pour 55 minutes environ, dès que l'eau bout.
6. Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.

Idéal pour des mouillettes au beurre végétal avec un oeuf à la coque "vitalisé"...

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