

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Financier extra-moelleux



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients 6

- Poudre d'amandes : 3 càs
- Farine de teff : 2 càs
- Farine de riz blanc : 2 càs
- Bicarbonate : 1 pincée
- Oeufs : 2
- Lait d'amande : 8 càs
- Sucre : 2 càs
- Chocolat noir : 40g
- Noix de pécan : environ 5
- Huile d'olive ou de coco : 1 trait

1. Remplissez le vitaliseur d'1/3 d'eau. Portez à ébullition.
2. Pendant ce temps-là, mélangez tous les ingrédients un à un dans un saladier. Huilez le moule, versez votre préparation. Et cuisez environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Si la lame sort propre votre financier est cuit.

Léger et savoureux!

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

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

 Facebook

 Pinterest

 Instagram