Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Pain extra moelleux

Imprimer

Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients
6

- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de poudre d'amandes
- 1 verre de farine de riz
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile de coco

- 2 cuillères à soupe de sucre de coco
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 1 verre d'eau

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau. Portez-là à ébullition.
2. Mélangez le tout, versez dans les moules et déposez sur le tamis du vitaliseur pour 20 minutes.
3. Savourez tartiné de rillettes de maquereaux, de saumon fumé ou nature! Succès garanti!

Aussi simple que fondant:)

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