

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Cake aux amandes, noisettes, macadamia, cranberries



Imprimer



Commenter

Préparation: **10**

### Ingrédients

**6**

- 1 verre de:
- Farine de millet
- Farine de riz blanc
- Farine de teff blanche
- Poudre d'amandes
- 1,5 verre d'eau

- 1 pincée de bicarbonate
- 2 oeufs
- 1 verre de mélange d'amandes, noisettes, macadmia concassées et cranberries
- 1 c. à s. d'huile de coco
- 4 c. à s. de sirop d'érable

1. Remplissez le vitaliseur d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là mélangez tous les ingrédients dans un saladier, remuez bien.
3. Huilez le moule et versez la préparation.
4. Faites cuire environ 50 minutes.

*Parce qu'un tea time sans cake n'en est pas un, isn't it?:)*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

## Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)