Maxi cookie

Préparation: **5**

Ingrédients
6

- 1 verre de:
- farine de teff
- farine de millet
- farine de coco
- 2 verres d'eau
- 1 pincée de bicarbonate
- 3 c. à s. d'huile de coco
- 3 c. à s. de sucre de coco

- 80g de chocolat noir à concasser

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là mélangez bien tous les ingrédients dans le saladier à la main.
3. Versez ensuite cette pâte dans le moule.
4. Dès que l'eau bout, déposez le moule dans le vitaliseur pour environ 40 minutes.
5. Savourez en saupoudrant de chocolat noir en poudre pour encore plus de gourmandise! ?

Vegan, rapide, savoureux, moelleux.

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