# Cake supra facile aux amandes

Préparation: **5**

**Ingrédients**
**6**

- 1 verre de farine de riz blanc
- 2 verres de poudre d'amandes

- 1 verre d'eau
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 cuillères à soupe de purée d'amandes blanches
- 4 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1 poignée d'amandes
- 1 pincée de vanille en poudre
- 2 oeufs
- Et pour les plus gourmands, quelques pépites de chocolat noir par exemple.

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
3. Versez dans le moule et faites cuire 25 minutes au vitaliseur.

*Idéal au petit déjeuner avec une petite salade de fruits.*

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