

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Le moelleux du Mojito



Imprimer



Commenter

Préparation: 5

### Ingrédients

6

- Farine de sarrasin : 1 verre
- Farine de noix : 1 verre
- Poudre d'amandes : 1 verre
- Bicarbonate: 1 pincée
- Lait de sarrasin : 1 verre
- Oeufs frais : 2
- Rapadura: 2 c. à s.
- Rhum : 2 bouchons

- Zeste de citron bio: 1 c. à c.
- Vanille en poudre: 1 pincée

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau et amenez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là, incorporez puis mélangez un à un tous les ingrédients.
3. Versez ensuite votre préparation dans le moule huilé ( huile d'olive ou de coco...).
4. Au bout d'environ 45minutes vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe du couteau. Si celle-ci en sort propre, éteignez et sortez votre moelleux.

*À savourer accompagné de quelques feuilles de menthe et d'une eau pétillante, citron & rapadura! :)*

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](#)