

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Pain



Imprimer



Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

6

- Farine de sarrasin: 1 verre
- Farine de millet : 1/2 verre
- Farine de teff blanche : 1/2 verre
- Poudre d'amandes: 1/2 verre
- Bicarbonate : 1/2 c. à c.
- Oeufs: 2 frais
- Lait de sarrasin : 1 verre
- Sel : 1 c. à c.

- Rapadura : 1 c. à s.

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau et portez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là incorporez et mélangez les ingrédients un à un dans l'ordre.
3. Huilez le moule et versez.
4. Patientez environ 45minutes. N'hésitez à planter la lame d'un couteau au centre du pain. Si elle en ressort sèche, vous pouvez éteindre et sortir votre pain.

Se savoure tel un pain de mie, frais, grillé, tartiné de faux-mage ou de chocolat noir fondu...

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](#)