

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Pain sucré





Imprimer



Commenter

Préparation: **10**

## Ingrédients

**6**

- 1 verre de:
- Farine de riz blanc
- farine de millet
- farine de teff blanche
- poudre d'amandes
- lait d'amandes
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 oeufs
- 4 càc de sucre
- 2 càc d'huile de coco
- 1 càc de sel

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.

*Se mariera parfaitement à vos tartinades sucrées ou salées.*

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](#)

