

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Pain 100% sarrasin



Imprimer



Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

2

- 5 cuillères à soupe de farine de sarrasin
- 1 pincée de bicarbonate
- 10 cuillères à soupe d'eau

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Mélangez les ingrédients dans un saladier. Versez dans le moule. Cuisez au vitaliseur pour 15 minutes.
3. Pain à faire griller et à tartiner de peanuts butter, par exemple...:)

Sans sucre, sans matière grasse et végane

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](#)