

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Financier extra-moelleux



Imprimer



Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

6

- Poudre d'amandes : 3 càs
- Farine de teff : 2 càs
- Farine de riz blanc : 2 càs
- Bicarbonate : 1 pincée
- Oeufs : 2
- Lait d'amande : 8 càs
- Sucre : 2 càs
- Chocolat noir : 40g

- Noix de pécan : environ 5
- Huile d'olive ou de coco : 1 trait

1. Remplissez le vitaliseur d'1/3 d'eau. Portez à ébullition.
2. Pendant ce temps-là, mélangez tous les ingrédients un à un dans un saladier. Huilez le moule, versez votre préparation. Et cuisez environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Si la lame sort propre votre financier est cuit.

Léger et savoureux!

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](#)