

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](#)