



PowerCake

🚩 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

Ingrédients :

- 1 ½ tasse de farine complète d'épeautre
- ½ tasse de farine de sarrasin noir
- ½ tasse de canneberges
- ½ tasse de graines de courge
- 1 banane écrasée (75g)
- 1 tasse de lait d'amandes
- ½ tasse de sucre de coco
- 2 cuillères à soupe rases de poudre à lever
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre ou mélange d'épices à pain d'épices

Préparation :

1. Mélangez les farines, le sucre de coco, la cannelle et la poudre à lever dans un grand bol.
2. Ajoutez la banane écrasée et le lait d'amande.
3. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.
4. Ajoutez les canneberges et les graines de courge.
5. Préparez votre moule à cake en badigeonnant d'huile de coco si vous utilisez un moule en verre.
6. Versez la pâte.
7. Cuire au four à 180° pendant 30 à 40 min

Retrouvez la recette en ligne

