RECETTE
DES GÂTEAUX AMANDE CANNELLE CHOCOLAT BLANC



INGRÉDIENTS:

- 2 oeufs
- 180 GR de farine d'épeautre ancien
- 20 GR de farine de lupin
- 1 sachet de levure chimique
- 200 ml de lait demi-écrémé
- 120 gr de beurre demi-sel
- 100 gr d'amandes en poudre
- 60 gr de sucre roux
- cannelle en poudre
- 2 carrés de chocolat blanc

DEROULE :

- Préchauffez le four à 180°
- Préparez le moule en le beurrant et le farinant
- Melangez les oeufs avec la farine et la levure, ajoutez le lait et la cannelle et la poudre d'amande
- Ajoutez le beurre fondu et le chocolat râpé
- mettre dans un moule et faire cuire 20 minutes à 180°

Anne CORNEC
Diététicienne-Nutritionniste
À l'écoute de votre corps