

Scones aux noisettes

À cuire dans des corolles en papier cuisson écologique et à déguster avec une marmelade de fruits ou une purée d'amande !

Si vous les avez préparés la veille, réchauffez-les quelques instants au four.

1 yaourt végétal de 125 g	6 cl d'huile d'olive douce	80 g de sucre de canne blond	2 œufs	160 g de farine de sarrasin (ou de riz complet)	1 c. à soupe de poudre à lever	50 g de raisins secs et noisettes
---------------------------	----------------------------	------------------------------	--------	---	--------------------------------	-----------------------------------

- Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
- Mélangez le yaourt avec l'huile et le sucre avant d'ajouter les œufs.
- Incorporez la farine et la poudre à lever, mélangez vigoureusement en ajoutant le mélange de raisins secs et noisettes.
- Remplissez les moules à muffins huilés (ou habillés d'une corolle en papier cuisson écologique) et placez au four 25 minutes.

4 PERSONNES

Cake moelleux à la châtaigne

Pour obtenir un gâteau léger, pensez à tamiser la farine de châtaigne.

Ce cake se garde plusieurs jours tout en conservant son moelleux.

50 g de farine de sarrasin	50 g de farine de châtaigne	20 g de farine de riz complet ou demi-complet	30 g de poudre d'amande blanche	1 c. à soupe de poudre à lever	60 g de sucre de canne complet ou de fleurs de coco	3 œufs
----------------------------	-----------------------------	---	---------------------------------	--------------------------------	---	--------

6 cl d'huile d'olive douce

7 cl de lait végétal (amande, riz, chanvre, noisettes...)

- Mélangez tous les ingrédients secs dans un saladier et creusez un puits, ajoutez les œufs, l'huile et le lait.
- Remuez énergiquement la pâte avant de la verser dans un moule à cake huilé et placez au four 40 minutes à 150 °C (th. 5).