

LE MOELLEUX D'OCTOBRE



30 minutes



90/tranche



8 personnes



Vegan
De saison
Healthy

Ingrédients



120g de poudre de noisettes



80g de farine complète



80g de farine de blé noir



30g de sucre complet



1/2 sachet de levure



100g de yaourt au soja nature



200ml de boisson végétale à la noisette



2càs d'huile de noisette ou autre

Étapes

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger la poudre de noisette, la farine, le sucre et la levure dans un saladier

Ajouter le yaourt, la boisson noisette et l'huile

Bien mélanger à l'aide d'un fouet

Verser la préparation dans un moule à gâteau (huilé)

Enfourner pour 20 minutes environ

Attendre que le moelleux refroidisse avant de démouler

Pour les gourmands : Ajouter du cacao en poudre ou des zestes d'orange à votre appareil.