



Le moelleux d'octobre



30 min
Préparation



210 kcal
/ tranche



8
Personnes

Les ingrédients

Poudre de noisettes	120 g
Farine complète	80 g
Farine de blé noir	80 g
Sucre complet	30 g
Sachet de levure	1/2
Yaourt au soja nature	100 g
Boisson végétale à la noisette	200 ml
Huile de noisette ou autre	2 c.à.s

La préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Mélanger la poudre de noisette, la farine, le sucre et la levure dans un saladier.
- 3 Ajouter le yaourt, la boisson noisette et l'huile.
- 4 Bien mélanger à l'aide d'un fouet.
- 5 Verser la préparation dans un moule à gâteau (huilé).
- 6 Enfourner pour 20 minutes environ.
- 7 Attendre que le moelleux refroidisse avant de démouler.

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



De saison



Sans
lactose



Végan