



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 1 | ©1

Pain aux noix de coco

Ingrediënten

- 4 jaunes d'oeuf
- 3 blancs d'oeuf
- 75 g huile de noix de coco d'Amanprana (réchauffer légèrement)
- 2 cuillers à café de miel ou le sirop d'agave
- 1 pincée Fleur de sel (Amanprana)
- 100 g de raisins
- 200 g de germes de blé d'Amanprana
- 200 g de farine multi-grains
- 100 g de farine de noix de coco d'Amanprana
- 1 sachet de levure
- 250 g de fromage blanc

Extra info

Recept geschikt voor:

8 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

25 minuten

Bereidingstijd:

40 minuten

Totale bereiding:

65 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van pain aux noix de coco

Bereiding

- Mélangez la farine multi-grains, la farine noix de coco, le sachet de levure, les raisins et les germes de blé bien dans un grand saladier. Ajoutez les jaunes d'oeuf et les blancs d'oeuf et mélangez bien. Puis incorporez l'huile de coco, le miel, le sel, et le fromage blanc.
- Bien pétrir la pâte pendant quelques minutes.
- Laisser reposer sous une serviette légèrement mouillée.
- Versez la pâte dans un moule à cake, un peu huilé.
- Laissez reposer de nouveau.
- Enfournez à 190°C pendant ca 40 minutes. Vérifiez bien si votre pain est gonflé et cuit.
- Démoulez et laissez refroidir sur une petite étagère du four.

Speciale wensen

- Végétalien