



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

# Pain à la farine de amandes ou farine de noisette

## Ingrediënten

- 400 g de farine d'amande ou de farine de noisette
- 4 œufs
- 1½ cuillère à thé, bicarbonate de soude (ajouter juste avant d'enfourner)
- 1 cuiller à thé de sel marin non raffiné
- un gros filet d'huile d'olive (Verde Salud) ou d'huile de coco extra vierge (Amanprana)
- Environ 150 ml de yoghourt/petit-lait/lait d'avoine/lait de riz
- 4 c. à s. de graines de tournesol
- 30 g de fibres de coco (Amanprana)

## Extra info

---

### Recept geschikt voor:

4 personen

### Moeilijkheid:



### Vorbereidingstijd:

5 minuten

### Bereidingstijd:

50 minuten

### Totale bereiding:

55 minuten

## Gebruikte producten

---

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van pain à la farine de amandes ou farine de noisette

## Bereiding

Mixez tous les ingrédients au robot ménager. Versez l'apprêt obtenu dans un moule graissé et dont vous aurez tapissé le fond de papier sulfuré. Enfourez environ 15 minutes dans le four préchauffé à 150°. Ensuite, démoulez, retirez immédiatement le papier sulfuré et disposez le pain sur la grille du four. Conservez le pain au réfrigérateur. Ne le mettez pas dans un plastique, sinon, il ramollira rapidement. Ne coupez le pain que juste après l'avoir sorti du frigo.

## Speciale wensen

---

- [Végétarien](#)
- [Sans gluten](#)