



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

Pain sucré au lait d'amandes, à la noix de coco et à la banane

Ingrediënten

- 1 cube de levure de boulanger
- 250 ml de lait d'amandes
- 150 g d'huile de coco (huile de coco d'Amanprana)
- 100 g de sucre de fleur de coco (Gula Java Brut d'Amanprana)
- 1 pincée de fleur de sel (fleur de sel Amanprana)
- 1 banane mixée

Extra info

Recept geschikt voor:

4 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

25 minuten

Bereidingstijd:

40 minuten

Totale bereiding:

65 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van pain sucré au lait d'amandes, à la noix de coco et à la banane

Bereiding

Veillez à ce que tous les ingrédients soient à température ambiante. Mixez la banane avec un peu de lait d'amandes.

Délayez la levure dans le reste du lait et placez tous les ingrédients dans un robot de cuisine ou un mixeur.

Mixez/pétrissez pour obtenir une pâte ferme et élastique. Couvrez la pâte et faites-la reposer 20 minutes dans un endroit chaud.

Ensuite, pétrissez la pâte à la main et faites-la reposer encore 20 minutes. Ensuite, donnez à la pâte la forme voulue et déposez-la

dans un moule que vous avez graissé. Placez-la dans le four chauffé à 50 °C pendant 10 minutes. Montez la température du

four à 180 °C et faites cuire encore 30 minutes. Laissez le pain refroidir 5 minutes, puis démoulez-le. Laissez-le refroidir

complètement avant de le couper en tranches.

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)