

Par Bouillon
de Cultures

Cake sucré aux lentilles

ÉCONOMIQUE



FACILE



PRIX DU GROUPE:
x €/portion

Ingrédients



100g farine de lentilles vertes (ou
moudre soi-même les lentilles)



50g sucre



1 sachet de sucre vanillé (ou zeste de
citron pour remplacer)



4 oeufs



1 c. à café de cannelle



100ml huile de maïs (ou tournesol)



1 sachet de levure chimique



2 c. à soupe de graines de lin



2 c. à soupe de graines de sésame

Recette

1. Moudre les graines et les lentilles (si
besoin). Mélanger avec la levure.
2. Mélanger les sucres et les oeufs.
3. Mélanger le tout.
4. Ajouter l'huile. Bien mélanger.
5. Cuire au four à 180°C pendant environ
35 minutes.

