

Pain à hamburgers

Ingrédients:

- 8 œufs
- $\frac{1}{2}$ tasse de saindoux fondu ou d'huile végétale
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel d'ail
- 2 c. à table de fines herbes
- $\frac{2}{3}$ tasse de farine de noix de coco
- $\frac{1}{3}$ tasse de farine de pois ou lentilles
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte
- 1/8 c. à thé de gomme de xanthane



Instructions:

- Bien mélanger tous les ingrédients
- Déposer la pâte à la cuillère sur une tôle à biscuits graissée (ou sur un tapis de silicone).
- Cuire à 350F pendant 12-14 min.
- Fait 7-9 pains. On peut aussi n'utiliser qu'un seul pain pour un burger ouvert, qu'on mangera avec un couvert.

Variantes:

-