

Pain de beurre de noix (SGSL)

Ingrediénts:

- 4 oeufs
- 1 tasse de beurre de noix
- 1 c. à table de miel
- 2½ c. à table de vinaigre
- ¼ tasse de lait d'amandes
- ¼ tasse de farine de noix de coco
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 2 c. à thé de levure
- 1 c. à thé de gomme de xanthane



Instructions:

- Bien mélanger tous les ingrédients sauf la gomme de xanthane qu'il est préférable d'incorporer à la toute fin.
- Versez dans un moule à pains avec fond antiadhésif graissé.
- Laisser lever au four sans chauffer pendant 1 heure.
- Cuire au four à 300°F pendant 50 min.
- Laisser refroidir avant de démouler.

Variantes:

- Ajouter 1c. à soupe de cannelle, ½ c. à thé de muscade et 1 tasse de raisins secs
- Essayer différents sortes de beurre de noix ou de graines oléagineuses (comme sésame ou tournesol)
- J'ai utilisé 900 g de beurre de sésame pour une recette triple.