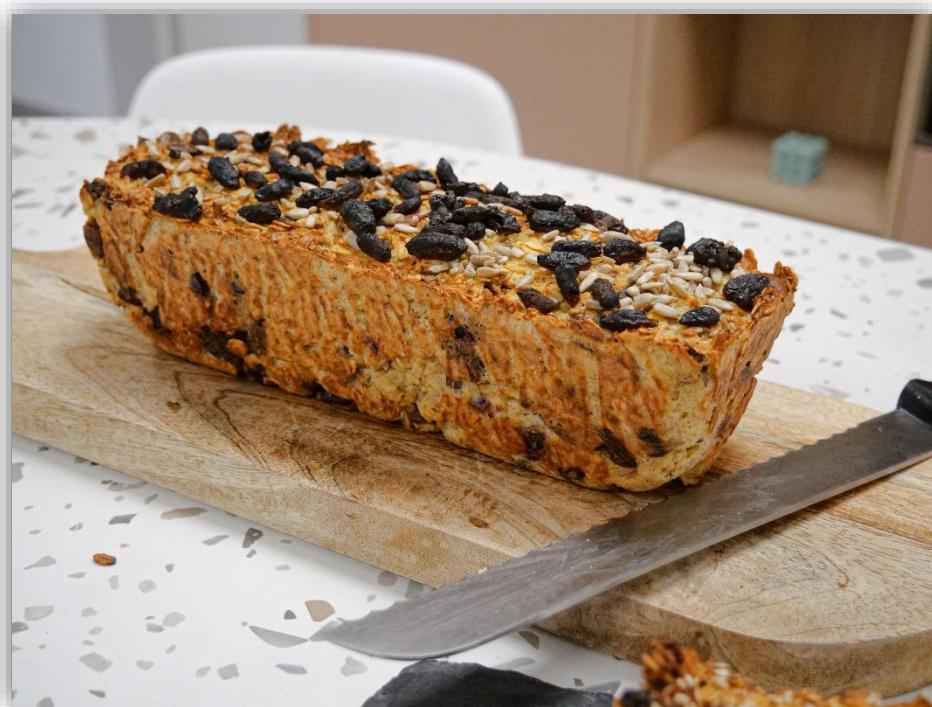


RECETTE DU PAIN D'AVOINE



- 1- METTRE 3 ŒUFS, PUIS 360G DE YAOURT ET MELANGER
- 2- RAJOUTER ENSUITE 280G DE FLOCONS D'AVOINE ET MELANGER
- 3- ENSUITE VOUS METTEZ CE QUE VOUS VOULEZ A L'INTERIEUR : NOIX, GRAINES...
- 4- 1 CUILLERE A CAFE DE BICARBONATE OU 1CAC DE LEVURE
- 5- UN PEU DE SEL MELANGER
- 6- LAISSER REPOSER 20 MINUTES EN RECOUVRANT DE FILM ALIMENTAIRE
- 7- PUIS METTRE DANS UN MOULE A CAKE
- 8- RAJOUTER DES GRAINES SUR LE DESSUS : CHIA, SESAME... CE QUE VOUS VOULEZ
- 9- CUIRE 50 MINUTES A 170°