

CAKE SAIN AVEC LINIZIO LUNGO

🕒 45 min

👤 Facile

MATÉRIEL

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

350 g de bananes mûres
3 œufs
150 g de poudre d'amandes
60 g de noix de coco râpée
50 ml d'huile de tournesol
150 g de farine
5 g de levure chimique
1 gousse de vanille, la pulpe
1 poignée de graines de courge
1 poignée de graines de tournesol
1 poignée de graines de chia
1 poignée de baies de goji

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

Écrasez la banane à la fourchette dans un grand saladier. Ajoutez ensuite les autres ingrédients un à un et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte uniforme.

Prenez un moule à cake, beurrez-le et farinez-le. Versez la pâte dans le moule et faites cuire le cake pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 175 degrés.

Sortez le cake du four et laissez-le refroidir un peu.

Servez ce cake sain avec le Nespresso Linizio Lungo.