

## Pain protéiné sans gluten

### Ingrédients

**Pour 6-8 personnes**

**Temps de préparation : 10 min**

**Temps de cuisson : 45 min**

- 350g de purée d'amande blanche
- 8 œufs
- 4 c à s de farine de coco
- 5 c à s de graines de lin moulues
- 10 cl d'huile d'olive
- 3 c à s de miel
- 1 c à c de bicarbonate de soude
- 1 c à s de vinaigre de cidre
- 1 pincée de sel



### Recette

1. Préchauffer votre four à 180°C en mettant un petit récipient avec de l'eau pour créer de la vapeur.
2. Mixer ensemble la purée d'amande, les œufs, le miel et l'huile.
3. Ajouter la farine de coco, les graines de lin, le bicarbonate et le sel. Mixer.
4. Ajouter le vinaigre. Mixer quelques secondes.
5. Verser dans un moule à cake huilé.
6. Enfourner pendant 45 min jusqu'à ce que le centre soit bien cuit (en testant avec un couteau). Laisser refroidir.
7. Se conserve pendant 5 jours au réfrigérateur.