

Recette facile

MOELLEUX A LA RHUBARBE ET AMANDES

- **Énergie** : 180 kcal
- **Protéines** : 6 g
- **Lipides** : 11 g
- **Glucides** : 12 g

iSIS
DIABÈTE

INGRÉDIENTS

- * 2 tiges de rhubarbe
- * 2 œufs
- * 60 g de poudre d'amande
- * 60 g de farine complète
- * 1 c. à soupe d'édulcorant naturel (érythritol, stévia...)
- * 1/2 sachet de levure
- * 50 ml de lait végétal (amande ou soja)

ÉTAPES

- 1 Coupez la rhubarbe en petits morceaux.
- 2 Mélangez les œufs, la poudre d'amande, la farine, l'édulcorant, la levure et le lait.
- 3 Ajoutez la rhubarbe.
- 4 Versez dans des moules et fais cuire 25 min à 180°C.