Sandrine Ashanalya

Soins par l'Écoute, les Sons & la Voix

Cake aux amandes et au chocolat

Ingrédients:

- 4 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 yaourt végétal ou 1 brique de crème végétale
- 2 pots de yaourt de sucre ou 100g
- 3 pots de yaourt de farine ou 90g
- 1 pot de yaourt de poudre d'amande ou 40g
- 1/2 pot d'huile d'olive ou 20g
- 100g de chocolat

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C
- Recouvrir un moule à cake de papier sulfurisé
- Faire fondre le chocolat au bain marie et mettre de coté
- Mélanger les sucres avec les oeufs, ajouter le reste des ingrédients, le chocolat puis bien mélanger
- Verser le mélange dans le moule et cuire 1 heure

Offert par

Sandrine Ashanalya

Soins énergétiques, Chant vibratoire & Méditation
pour une rencontre avec soi-même

06 75 04 67 13

Consultations sur rendez-vous
Adultes • Adolescents • Enfants

sandrine.Ashanalya@gmail.com
8 allée Signard d'Ouffières 14200 Hérouville-Saint-Clair