

MADELEINES AUX OLIVES - Sans gluten ni lait animal

Ingrédients pour 12 madeleines :

125 gr de yaourt végétal - 40 gr de farine de riz - 60 gr de farine de sarrasin -
50 gr de tapenade - 1 œuf - 1 c à s rase de poudre levante - 12 olives dénoyautées- sel -

Préparation :

Préchauffer le four à 180° - T6

Dans un récipient, mélanger le yaourt de soja avec la tapenade et l'œuf

Rajouter les farines, la poudre levante et une pincée de sel -

Bien mélanger

Remplir les moules à madeleines et poser une olive sur chaque madeleine

Enfourner pour environ 10 minutes en baissant le four à 180° - T 6

Cette recette peut se faire avec de la farine de blé ou de grand épeautre ; madeleines plus gonflées et un peu plus moelleuses.