MADELEINES VEGAN



30 g de Natsuc

15 cl de lait d'amande (remplaçable par un autre lait végétal)

2 cuillères à soupe d'huile végétale

1 cuillère à soupe de purée d'amande

60 g de farine d'amande

10 g de fécule

5 g de levure

1 pincée de sel

1/2 c. à café de pâte de vanille intense ou d'extrait de vanille

Préparation :

1. Dans une jatte, mélangez le Natsuc avec le lait d'amande et l'huile. Ajouter la purée d'amande et incorporez jusqu'à ce que tout le mélange soit homogène.

2. Ajouter la farine, la fécule et la levure et mélangez encore. Ajoutez enfin le sel et la vanille.

3. Graissez une plaque de 12 moules à madeleines. Versez la préparation dans chaque moule. Réservez au frais pendant 1h.

4. Chauffez le four à 180°C et enfournez pour 15 à 20 minutes. Vous pouvez bien sûr tapisser les moules de ganache pour obtenir des madeleines bi-goût !