



Pain goji & patate douce

Pour 4 personnes :

125 gr de farine de patate douce

50 gr de farine de manioc

30 gr de farine de lentille verte

25 gr de graines de chia blondes

12 gr de poudre d'amande

6 gr de sel de l'Himalaya

50 gr de yaourt de coco

145 gr d'eau

80 gr de baies de goji,
en fonction de vos envies

Versez toutes vos farines dans un gros bol. Rajoutez le sel, les graines de chia, le yaourt et mélangez-bien.

Petit-à-petit incorporez l'eau jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène. Rajoutez les baies de goji à votre convenance.

Avec l'aide d'une cuillère, mettez un peu de pâte dans un moule à forme légèrement fariné. Faites un joli coeur avec la pointe d'un couteau.

Préchauffez votre four à 230 degrés pendant 15 minutes. Enfourez vos pains durant 45 minutes. Les 15 dernières minutes, retirez vos pains de vos moules pour ne pas finir la cuisson et pour qu'ils soient croustillants.