



VEGAN



5 MIN

FARINE DE PAIN SEC

La farine de pain sec remplace la farine à raison de 1/3 de farine de pain et 2/3 de farine de blé.
Pour faire de la pâte à crêpes, à pizza, gaufres, sablés, cakes, brownies..., etc

INGRÉDIENTS

- Pain sec de différentes sortes

ÉTAPES

1. Placez le pain sec dans le bol d'un mixeur.
2. Mixez longuement jusqu'à obtenir une poudre.
3. Tamisez à l'aide d'une passoire très fine. (le reste de pain qui est dans la passoire fait une parfaite chapelure)
4. Conserver dans un bocal en verre.

LA PETITE ASTUCE D'ARLETTE

Plus vous utilisez des sortes de pain différentes plus les gâteaux ont des goûts et textures différentes.

A vous de tester !



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU