

PAIN AU NOIX ET GRAINES DE SESAME

Ingrédients

- 130 g farine de riz complet
- 70 g farine de sarrasin
- 11 g poudre à lever
- 5 g sel
- 30 g noix
- 1 cas huile olive
- 19 cl eau
- 1 cas graines de sésame

Déposez dans un récipient tous les ingrédients secs : farines, poudre à lever et sel.

Ajoutez les noix grossièrement hachées, puis verser l'huile d'olive et l'eau.

Mélangez à la cuillère jusqu'à l'obtention d'un ensemble homogène.

Versez la préparation dans un petit moule à cake de 15 cm. Lissez et répartissez les graines de sésame sur le dessus, puis enfournez dans un four (préchauffé à 220°C) pendant 25 min.