

PAIN A LA CANNELLE, RAISINS & NOIX DE COCO



1/2 tasse de farine de pois chiche

1/2 tasse de farine de sarrasin

1/4 tasse de farine châtaigne

1/4 de cuillère de sel

1 cuillère à soupe de Rapadura

1 tasse d'eau

1,5 cuillère à café de cannelle

2 cuillères à soupe d'huile de coco non raffinée et fondue

1/3 tasse de raisins de Corinthe ou de raisins secs

1/4 tasse de noix de coco râpée non sucrée

Préchauffer le four à 190°C.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.

Graisser un moule carré de 20 x 20 cm ou un moule rond de 22-24 cm.

Cuire 35 à 40 min environ, la cuisson est terminée lorsque les bords sont dorés et le dessus craquelé.