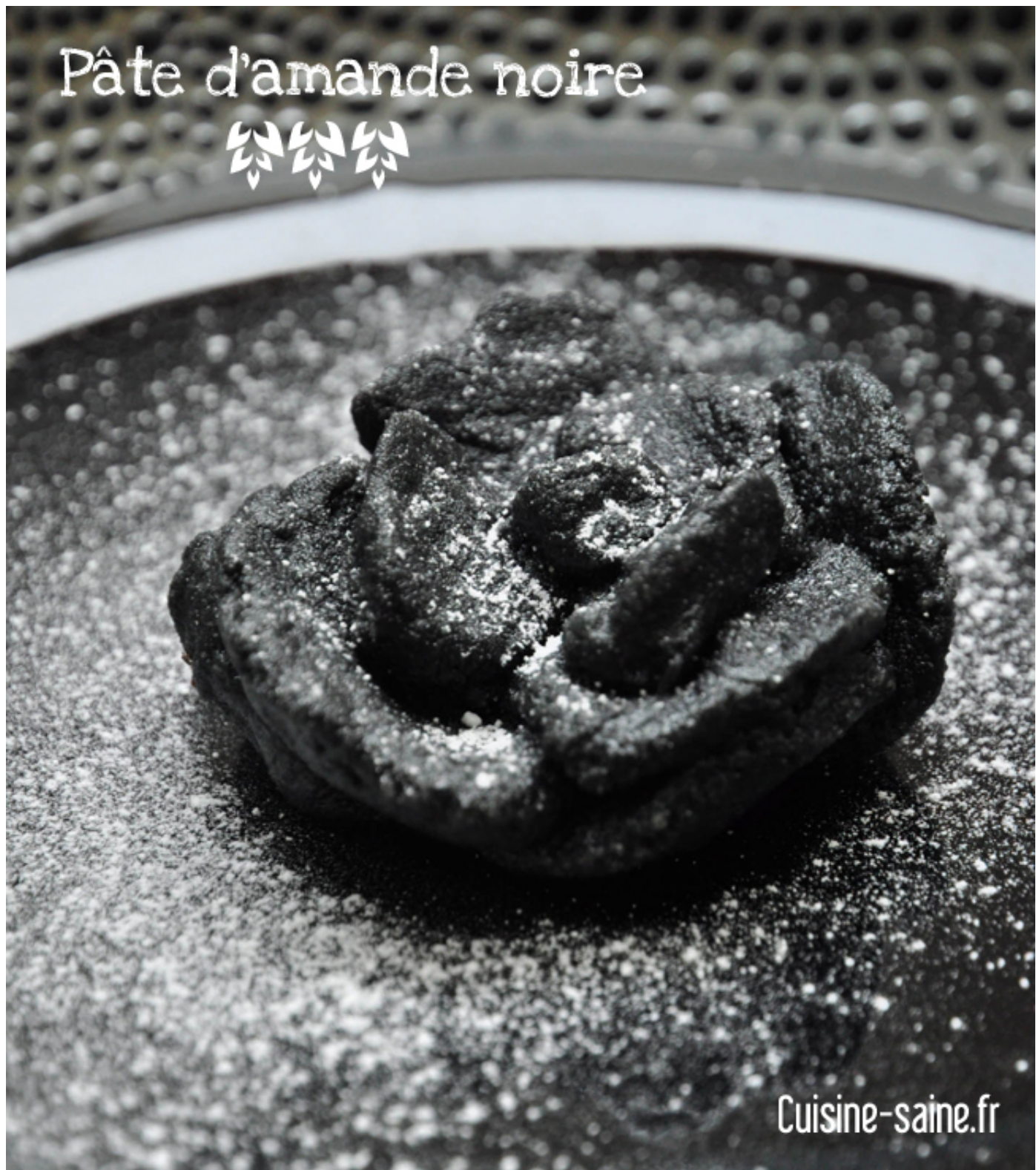


Pâte d'amande noire à la poudre de charbon végétal

- Recette sans gluten
- Recette sans lait
- Recette bio



Où trouver de la poudre de charbon végétal ?

En magasin bio sous forme de gélules ou en vrac ou sur internet : [Poudre de charbon végétal](#)

Temps de préparation : 10 min

Ingrédients

- 100 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre de canne blond assez fin
- 1 cc de poudre de charbon végétal
- 2 CS d'eau de fleur d'oranger

1. Mélangez la poudre d'amande et le sucre de canne blond. Ajoutez la poudre de charbon végétal et mélangez.
2. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger il vous en faudra plus ou moins suivant l'humidité de votre poudre d'amandes. Les poudres d'amande maison sont un peu plus humides.
3. Mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.

Le conseil de Karen

Voir aussi :

[Les colorants naturels](#)