

« Bavaoise aux framboises et granola »

Recette élaborée par Jennifer fondatrice des « Granolas de Jenny »

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 œufs
- 50 g poudre d'amandes
- 3 dl de crème liquide sans lactose (Crème de soja ou de noix de coco)
- 50 g de sucre
- 1 sachet d'agar-agar (2 cuillères à café)
- 100 g des « Granolas de Jenny » sans gluten
- 1 sachet de framboises congelées
- 1 pot de gelée de framboises ou groseilles



Préparation :

Cuire à blanc " Les granolas de jenny "en les mélangeant aux œufs et à la poudre d'amandes. Mettre ce mélange dans un moule à charnière et cuire environ 10 min à 170°C. Laisser refroidir.

Battre la crème liquide sans lactose (crème de soja ou noix de coco), avec le sucre et 2 cuillères à café d'agar-agar. Mélanger le tout aux framboises et verser le mélange dans le moule.

Laisser la préparation au frigo pendant 5 heures.

En décoration, ajouter les framboises restantes avec un peu de gelée de framboises ou groseilles sur le dessus de la préparation.