



Panettone

Ingrédients :

- 1/2 tasse d'amandes trempées toute une nuit
- 1/2 tasse d'eau
- 1/4 de tasse de sucre de fleur de coco
- 1/4 de tasse de psyllium
- Abricots secs coupés en petits morceaux
- Gingembre confit coupé en petits morceaux
- Raisins secs
- Badiane réduite en poudre
- Extrait de vanille
- Zeste de citron et son jus

Temps :

Nombre de personnes 6

Déroulement

1. Dans un blender, mettre les amandes trempées et rincées, l'eau, le sucre, un tout petit peu d'extrait de vanille, 1 càc de poudre de badiane. Broyer 1 mn.
2. Rajouter un peu de zeste de citron , un peu de jus de citron pour la conservation, Mixer.
3. Verser dans un saladier cette préparation, ajouter les abricots, le gingembre confit, les raisins secs, mélanger.
4. Ajouter le psyllium, mélanger et attendre quelques minutes.
5. A l'aide d'une cuillère à glace, faire des petites boules puis, déposer sur un plateau de déshydrateur.
6. Décorer avec de fines tranches de gingembre confit.
7. Mettre au déshydrateur 1 h d'un côté et 1 h de l'autre côté.
8. Les faire briller en les roulant dans une préparation de sirop d'agave et d'anis étoilé en poudre.

Notes personnelles