

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Gâteau paléo au chocolat



Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

6 à 8

- 200 g de chocolat noir
- 30 g de farine de sarrasin
- 30 g de poudre d'amande
- 30 g de sucre de coco
- 50 g d'huile olive
- 3 œufs entiers
- 10 g de vanille liquide

- 10 g de vinaigre de cidre
- 4 g de bicarbonate de soude alimentaire
- 2 g de sel rose

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Faites fondre le chocolat avec l'huile d'olive dans la soupière posée sur la cuve.
3. Quand le chocolat est fondu, retirez la soupière de la cuve.
4. Ajoutez les œufs et mélangez, puis la vanille liquide et le vinaigre de cidre.
5. Ajoutez la farine de sarrasin, la poudre d'amande, le sucre de coco, le bicarbonate et le sel.
6. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
7. Chemisez un moule et y verser la pâte.
8. Faites cuire pendant 45 minutes sur le tamis du Vitaliseur.
9. Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.

Voici un gâteau moelleux avec la gourmandise du chocolat, on peut aussi y ajouter quelques noix pour le côté croquant.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram