Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Pain d’épices sans gluten au miel de châtaigne et aux amandes

pain d'épices gâteau dessert vapeur douce sans gluten

Imprimer

Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients

- 180 g de mix pain sans gluten
- 70 g de farine de châtaigne
- 50 g de sucre de canne complet
- Extrait de vanille liquide
- 2 c. à s. d’amandes effilées

- 1 c. à c. de bicarbonate de sodium alimentaire
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 c. à s. de cannelle moulue
- 2 c. à s. de mélange pour pain d'épices
- 100g de compote de pomme
- 100 g de lait végétal
- 1 c. à s. d'huile de coco
- 250 g de miel de châtaigne

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Dans un bol, mélangez le mix, la farine de châtaigne, la poudre à lever, le bicarbonate, la cannelle, le mélange pour pain d'épices et le sucre de canne complet. Mélangez le tout.
3. Ajoutez le miel, le lait végétal, la compote de pomme, l'extrait de vanille et l'huile de coco. Mélangez énergiquement pour bien homogénéiser.
4. Ajoutez à la préparation 2 cuillerées à soupe d'amandes effilées.
5. Versez la pâte dans le moule à cake du Vitaliseur huilé et fariné.
6. Placez le moule sur le tamis du Vitaliseur. Pour finir, ajoutez une poignée d'amandes effilées et, pour une version plus gourmande, complétez si vous le souhaitez avec quelques fruits secs.
7. Laissez cuire pendant 1 h 20.
8. Laissez refroidir avant de démouler.

Découvrez la recette de Diari Thom : le fameux pain d'épices à la vapeur douce !
Découvrez son blog juste ici : http://encompagniedediarithom.fr/
et d'autres de ses recettes sur les magazines 95° !

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