Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Cake de Noël

cake sans gluten noel

Imprimer

Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients
Pour un cake 4-6 personnes

- 100g de farine de riz complet
- 50g de farine de châtaigne
- 150g d’amande en poudre
- 1 c.à.s de cannelle en poudre
- 1 c.à.s de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 1 c.à.s d’amidon de maïs
- 1 orange non traitée (zeste + 130ml de jus)

- 120ml de sirop d'érable
- 2 c.à.s de liqueur d'orange ou de rhum brun
- 1 poignée généreuse de raisins secs

1. Préchauffez votre Vitaliseur en remplissant la cuve avec un quart d'eau.
2. Dans un bol, mélangez les farines, les amandes, la cannelle, la poudre à lever, le sel, l'amidon de maïs ainsi que le zeste de l'orange. Creusez un puis.
3. Pressez l'orange et ajoutez le jus dans le puis de votre bol. Ajoutez le sirop d'érable et la liqueur et mélangez en partant du centre vers les bords de votre bol pour éviter la formation de grumeaux.
4. Ajoutez les raisins secs.
5. Huilez d'un filet d'huile d'olive votre moule à cake, versez la pâte et faites cuire à la vapeur pendant 50 minutes.
6. Laissez refroidir avant démoulage, dégustez quelques heures plus tard ou le lendemain.

Un délicieux cake parfumé à l'orange et la cannelle, sans gluten, vegan et sans sucre raffiné réalisé par Nawaï Li Cuisine Holistique.

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