Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Gâteau au yahourt de grand-mère !

cake gâteau sans gluten glutenfree

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
4 personnes

- 1 pot de yaourt végétal au choix
- 2 pots de farine de riz complet
- 1 pot de farine de châtaigne
- ½ pot de sucre de coco ou de sucre complet
- 2 c. à s. de purée d’amande complète
- 2 œufs

- lait végétal (1 pot pour la quantité)
- 1 sachet de levure sans gluten
- 1 c. à s. de psyllium blond (optionnel)
- 1 c. à c. de cannelle bio
- 1 grosse pomme bio
- Noisettes, graines de pavot, graines de courge...

1. Faites chauffer la cuve du Vitaliseur. Mettez vos ingrédients secs dans un bol puis les ingrédients humides dans un autre bol. Coupez la pomme en petits morceaux et réservez 3 tranches fines pour la décoration du gâteau.
2. Réunissez tous les ingrédients et versez dans le moule graissé.
3. Faites cuire 50 min
4. Sortez le moule du Vitaliseur. Enlevez les extrémités. Faites glisser délicatement le cake de son moule et laissez refroidir sur une grille une heure.
5. Dégustez.
6. Vous pouvez le congeler en tranches sans problème !

Une recette super facile ! Vous n'aurez même pas besoin de balance ou de doseur ... le pot du yahourt utilisé sera parfait ! Cette recette a été réalisée par Jennifer Martin du blog Des Papilles qui Pétillent.

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