Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Moelleux aux coings sans gluten

Gateau Cake Sans gluten

Imprimer

Commenter

Préparation: **25 min**

Ingrédients
4 personnes

- 4 oeufs
- 120g de sucre coco ou de rapadura
- 200g de compote de coing maison
- 100g de farine de châtaigne
- 100g de farine de riz complet ou de fécule de maïs.
- 1 c. à c. de baking powder
- 1 pincée de sel
- 1 c. à s. d'huile vierge de cuisson. (pépin de raisin, colza, tournesol)

1. Eplucher, couper en morceaux et faire cuire 3 coings au Vitaliseur pendant 15 à 20 minutes, mixer en purée bien onctueuse, et réserver.
2. Blanchir le sucre complet avec les oeufs au fouet, rajouter la purée de coings, la farine de châtaigne, la farine de riz complet, la baking powder et le sel.
3. Terminer par la cuillère à soupe d'huile. Verser dans un moule à gâteau que vous posez sur le tamis du Vitaliseur.
4. Cuire au Vitaliseur pendant 25 minutes.
5. Démouler, décorer avec quelques baies acides d'automne, comme des airelles, argousier ou des groseilles.
6. C'est prêt.

Ce dessert sans gluten ni lactose est réalisé à la vapeur douce par Jennifer Hart Smith du blog Tookies

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