

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

GATEAU COCO CANNELLE



Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

8

- 2 gros oeufs
- 40 g de xylitol
- le jus d'un citron
- 100g de poudre d'amandes
- 45 g de noix de coco rapée
- 1 cc de bicarbonate alimentaire
- 1 cc bombée de cannelle

1. Faire chauffer de l'eau dans le Vitaliseur
2. Pendant ce temps, faire mousser les oeufs avec la cannelle et le sylitol
3. rajouter le jus du citron puis le bicarbonate
4. Verser la poudre d'amandes et la noix de coco. Bien mélanger
5. Huiler un moule à cake avec de l'huile de coco et verser la préparation
6. faire cuire dans le tamis du vitaliseur pendant 40 mn
7. Laisser refroidir avant de déguster avec un bon thé vert

Un gateau léger sans œufs, sans gluten, au goût des îles....

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](#)