

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Chiffon cake coco



MAG#1 PRINTEMPS SANS GLUTEN

Imprimer

Commenter

Préparation: 15 min

Ingrédients

Pour 4 à 5 personnes

Pour les gâteaux :

- 120 g de farine de riz sans gluten
- 3 œufs
- 1/3 c. à c. de levure sans gluten
- 110 g de sucre de coco
- 4 cl de lait de riz (non sucré)

Pour le nappage :

- 1 yaourt non sucré de votre choix
- de la noix de coco râpée
- 5 dattes medjool

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un grand bol, battez les jaunes avec le sucre et le lait de riz à l'aide d'un batteur électrique, à vitesse moyenne pendant environ 5 min, ou jusqu'à ce que le mélange double de volume.
2. À l'aide d'une spatule, ajoutez la farine tamisée avec la levure, petit à petit, en soulevant délicatement la pâte.
3. Battez les blancs en neige. Une fois ceux-ci suffisamment fermes, incorporez-les au mélange précédent. Versez dans des ramequins de taille moyenne.
4. Tapissez le fond du Vitaliseur de papier sulfurisé avant d'y déposer les ramequins. Couvrez à l'aide d'un torchon propre et posez le couvercle par-dessus.
5. Faites cuire environ 15-20 minutes, ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée à cœur ressorte sèche. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
6. Dénoyautez les dattes et coupez-les en petits morceaux. Recouvrez le gâteau de yaourt, saupoudrez de noix de coco râpée et déposez les morceaux de dattes à votre convenance.
7. Dégustez !

Cette recette sans gluten et à la vapeur douce est proposée par Jeanne B auteure du livre Zéro gluten (ed. de la Martinière)

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