Cake choco framboise

cake gâteau chocolat

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 1 yaourt végétal d’environ 100g
- 100g de chocolat noir 70% minimum
- 1 pot de farine de riz complet
- 1 pot de poudre d’amandes
- 1 sachet de levure sans gluten
- 2 œufs
- 2 c. à s. de purée d’amandes complète
- 1 c. à c. d’huile de coco

- 1 vingtaine de framboises

1. Faites chauffer la cuve du Vitaliseur.
2. Mettez le chocolat en morceaux dans une céramique du trio, ajoutez la purée d'amandes et l'huile de coco. Déposez la céramique sur le tamis et laissez fondre les ingrédients environ 7 min.
3. Mélangez dans un bol les farines, la poudre d'amandes et levure.
4. Dans un autre bol, cassez et fouettez les œufs. Ajoutez ensuite le contenu de la céramique sortie du Vitaliseur et mélangez rapidement. Ajoutez ensuite les ingrédients secs et mélangez à nouveau.
5. Versez la moitié de la préparation dans une céramique que vous aurez au préalable recouverte d'huile de coco ou d'olive. Ajoutez les framboises puis versez le reste de la préparation.
6. Faites cuire 45 min à feu moyen. Attendez 15 min puis démoulez.

Un cake sans gluten réalisé avec le Trio céramique. Vous pouvez facilement préparer des cakes ou gâteaux avec les céramiques (Duo ou Trio). Il vous suffit de graisser un peu la céramique avec de l'huile de coco par exemple. 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