Cake à l'orange

cake gâteau sans gluten vapeur douce

Imprimer

Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients
Pour 4 à 6 personnes

- 100 g de farine de riz demi-complet
- 65 g de poudre d’amande
- 30 g de sucre de coco
- 2 pincées de sel fin
- ½ c. à c. de poudre à lever
- 80 g d’huile de coco + ½ c. à c. pour le moule
- 3 œufs
- 1 orange de table

- 2 c. à c. d’extrait d’orange 1 c. à s. de sucre glace pour la déco

1. Placez l’huile de coco dans un bol. Dès que l’eau du Vitaliseur bout, déposez le bol sur le tamis afin de faire fondre l’huile pendant 5 minutes. Retirez le bol du tamis et laissez tiédir quelques minutes.
2. Mélangez dans un saladier les ingrédients secs et réservez. Dans un bol, battez légèrement à la fourchette les œufs puis versez-les sur les ingrédients secs. Fouettez.
3. Ajoutez doucement l’huile de coco fondue en remuant bien la pâte pour que la chaleur de l’huile ne précuise pas les œufs. Zestez au-dessus de la pâte l’orange entière, mais gardez quelques zestes pour la décoration.
4. Ajoutez à la pâte le jus d’une demi-orange et versez l’extrait d’orange.
5. Graissez un moule à cake. Versez la pâte dans le moule et positionnez le moule au centre du Vitaliseur pour qu’il ne touche pas les côtés.
6. Faites cuire pendant 40 minutes. Éteignez le feu et laissez 5 minutes dans le Vitaliseur, couvercle fermé.
7. Retirez le moule du Vitaliseur et laissez refroidir pendant 15 minutes. Déclipsez le moule et laissez le cake refroidir sur une grille.
8. Saupoudrez le sucre glace et décorez avec les zestes d’orange réservés.

Etonnant, moelleux et délicieux, ce cake sans gluten a été réalisée à la vapeur douce avec le Vitaliseur de Marion ! Cette recette a été réalisée par Clémentine Miserolle du blog Clem sans gluten.

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