Cake tout doux pommes, miel et noisettes

cake sans gluten

Imprimer

Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients
Pour 8 personnes

- 100 g de farine de riz
- 50 g de farine de sarrasin
- 1 yaourt de soja
- 2 œufs
- 100 g de pomme
- 4 c. à s. de miel

- 125 ml d’eau gazeuse
- 1 c. à s. d’huile de coco
- 1 c. à s. de bicarbonate de sodium
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 1 c. à s. de psyllium
- 1 poignée de noisettes

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d’eau et portez à ébullition.
2. Mélangez les farines, le bicarbonate et le psyllium.
3. Dans un autre récipient, mélangez le yaourt de soja avec les œufs, le miel, le vinaigre de cidre et l’huile de coco fondue.
4. Incorporez la préparation liquide dans la préparation sèche. Ajoutez petit à petit l’eau gazeuse tout en mélangeant la pâte.
5. Coupez la pomme en petits cubes et concassez grossièrement les noisettes. Incorporez-les à la pâte.
6. Versez la pâte dans le moule à cake du Vitaliseur préalablement huilé et ajoutez quelques noisettes sur le dessus.
7. Déposez le moule sur le tamis du Vitaliseur pour 50 minutes de cuisson.
8. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

Cette recette a été réalisée par Bijoux bonbons et Chocolat que vous voyez souvent dans les magazines 95°, ici pour le magazine 95° #23 nov-dec spécial miel. Si vous n’avez pas de farine de sarrasin vous pouvez tout simplement mixer des graines de sarrasin pour la remplacer. N’hésitez pas à torréfier celles-ci pour accentuer le goût de noisette de ce cake.

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