

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Pumkin Cake



[cake sansgluten vapeur](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients Pour 8 personnes

- 250g de courge potimaron
- 130g de farine de châtaigne
- 50g de fécule arrow root ou fécule maïs
- 80g de poudre d'amandes blanches
- 2 cas de psyllium blond
- 80g de xylitol ou de sucre de coco
- 1 cas de bicarbonate alimentaire

- 2 oeufs
- 5cl de lait d'amandes
- 8cl d'huile d'olive
- 1 cas de vinaigre de cidre
- 1 cas de miel
- 1 cas bombée d'épices à pain d'épices
- 1/2 cac de vanille
- 1 poignée de noisettes

1. Faites chauffer la cuve remplie au tiers et faites bouillir l'eau.
2. Découpez le potimaron en morceaux et déposez les sur le tamis puis faites cuire 15 min. Réservez.
3. Dans un bol mélangez tous les ingrédients secs.
4. Dans un blender ajoutez les ingrédients humides et les morceaux de potimaron cuits. Mixez et obtenez un mélange homogène.
5. Versez cette préparation dans le bol contenant les ingrédients secs et mélangez.
6. Versez votre préparation dans le moule, ajoutez les noisettes concassées sur le dessus et faites cuire 50 min.
7. Démoulez-le et laissez le refroidir 30 min. Dégustez.

Un magnifique cake vapeur proposé par Jenny de la page [Des Papilles qui Pétillent](#)

Vous allez aussi aimer ...

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Pain au sarrasin

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▫ Facebook

▫ Pinterest

▫ Instagram