

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Quatre-quart (ou presque !) sans gluten



 Imprimer

 Commenter

 Préparation: **10**

Ingrédients

12

- 4 oeufs
- 200g de beurre (ou de ghee ou d'huile de coco)
- 100g de farine de riz complet
- 50g de farine de manioc
- 50g de farine de sorgho
- 2 CS légèrement bombée d'arrow root (ou fécule de pomme de terre)
- 120g de sucre muscovado (ou rapadura)
- 1/2 CC de bicarbonate de soude
- 1 CC de vinaigre de cidre

1. Mélanger les ingrédients secs dans un saladier
2. Ajouter le beurre fondu et les oeufs
3. A la dernière minute, ajouter le vinaigre de cidre
4. Verser la préparation dans le moule à cake du vitaliseur et placer sur le tamis (le vitaliseur étant rempli au tiers d'eau bouillante).
5. Déguster !

J'ai eu envie d'un quatre-quart... Ou au moins un gâteau sans chocolat, parce qu'il n'y a pas que le cacao dans la vie ! La texture est très moelleuse, donc pas très proche du quatre-quart traditionnel, mais le résultat est très bon !

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