Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Cake crème de marrons et marrons glacés

mag 29 cakes gateaux sans gluten

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 6 à 8 personnes

- 110 g de crème de marrons
- 50 g de farine de riz demi-complet
- 100 g de farine de châtaigne
- 100 g de compote de pomme sans sucre ajouté
- 5 cl de lait d'amande
- 3 œufs

- 2 c. à s. de purée d'amande
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 1⁄2 sachet de poudre à lever
- 20 g de sucre de coco
- 3 marrons glacés
- Huile

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Mélangez la crème de marrons et la compote. Incorporez la purée d'amandes, les œufs, le lait et le vinaigre. Mélangez bien.
3. Ajoutez les farines, la poudre à lever et le sucre de coco. Mélangez à nouveau puis incorporez les marrons glacés préalablement coupés en petits dés.
4. Versez la préparation dans un moule à cake huilé puis placez sur le tamis du Vitaliseur pour 50 minutes.
5. Laissez refroidir avant de découper en tranches.

Cette recette d'Angélique Roussel est issue, en avant-première, du prochain magazine 95° #29 (nov dec 2020) spécial cakes !
Abonnement entre le 1 octobre et le 30 novembre pour recevoir ce magazine en tant que premier numéro de votre abonnement.

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