

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Apple cake aux épices



HIVER GOURMANDISE SANS GLUTEN



Imprimer



Commenter

Préparation: **7 min**

Ingrédients Pour 10 "muffins"

- 450g de pommes
- 3 oeufs
- 80g d'huile de coco
- 50g de sucre complet ou de coco
- 125g de farine de riz complet
- 125g de poudre d'amande
- 1/2cc de bicarbonate de sodium
- 1 pincée de sel
- QS vanille
- QS épices pour compote ou pain d'épices

- QS cannelle
- Pour décorer : sucre complet

1. Faites chauffer le Vitaliseur avec 1/4 d'eau.
2. Lavez les pommes, coupez-les en 4 et retirez le trognon (conservez la peau).
3. Mixez-les grossièrement dans un blender (en utilisant la touche pulse) afin d'obtenir des morceaux de 3mm environ.
4. Dans un saladier, battez l'huile de coco ramollie et le sucre. Ajoutez les épices selon votre goût et leur puissance, puis les oeufs, la farine de riz et la poudre d'amande, enfin, le bicarbonate et le sel.
5. Mélangez avec une fourchette, puis ajoutez les pommes râpées.
6. Répartissez la pâte dans des moules à muffins graissés si nécessaire, saupoudrez d'un peu de sucre complet et cuisez-le dans le panier du Vitaliseur pendant 15 minutes.
7. Afin de vérifier la cuisson, piquez un des gâteaux avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Un gâteau aux pommes dans la lignée des carrot cakes américains, avec plein d'épices qui réchauffent le corps et l'esprit quand les jours raccourcissent. Un gâteau très peu sucré mais bien épicé.

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