

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Moelleux aux amandes et groseilles



ETE GOURMANDISE SANS GLUTEN

Imprimer

Commenter

Préparation: **5 min**

Ingrédients Pour 10 moelleux

- 1/2 barquette de groseille
- 150g d'amande en poudre
- 3 oeufs
- 3cs d'huile de coco
- 60g de sucre blond
- 1/2 cc de bicarbonate de sodium
- 1 pincée de sel

1. Versez de l'eau dans le faitout du Vitaliseur, couvrez avec le couvercle et portez à ébullition.
2. Préparez la pâte en mélangeant les oeufs, les amandes, le sucre, l'huile de coco, le bicarbonate et le sel.
3. Répartissez la pâte (la valeur d'une grosse cuillerée à soupe) dans de petits ramequins huilés, déposez 3-5 groseilles sur le dessus et cuisez 10 minutes dans le Vitaliseur.
4. Laissez tiédir à la fin de la cuisson (la lame d'un couteau plantée dans un gâteau ressortira sèche pour confirmer la cuisson).

Des petits gâteaux sans gluten tendres et sucrés pour mettre en valeur l'acidité de la groseille.

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](#)

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram