

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Bundt cakes au chocolat, sauce au chocolat



GOURMANDISE CHOCOLAT SANS GLUTEN



Imprimer



Commenter



Préparation: **10 min**

Ingrédients

Pour 3 bundt cakes

- 100g de chocolat noir à 60%
- 2 oeufs
- 45g de ghee
- 30g de sucre
- 1,5cs de farine de riz complet
- 45g de poudre d'amande
- 1/4 cc de bicarbonate de sodium
- 1 p de sel

Sauce au chocolat

- 50g de chocolat à 60%
- 50g d'eau 1cs de miel
- 1cc de cacao (cru)

1. Remplissez le faitout du Vitaliseur avec 1/3 d'eau, couvrez avec le couvercle et portez à ébullition.
2. Faites fondre le chocolat et le ghee dans la soupière du Vitaliseur (comme un bain-marie) ou bien dans une casserole à feu très doux.
3. A l'aide d'un robot, battez le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez le mélange chocolat-ghee et mélangez doucement. Enfin, incorporez délicatement la farine de riz, la poudre d'amande et le bicarbonate.
4. Graissez les moules, puis répartissez la pâte. Déposez-les dans le panier vapeur et cuisez entre 20 minutes à couvert.
5. Pendant la cuisson, faites fondre à feu doux les 100g de chocolat avec l'eau, le miel et la cacao en fouettant. Réservez au froid.
6. Lorsque les Bundt cakes sont cuits et tiédés, démoulez-les, puis nappez-les avec la sauce au chocolat.

Ces gâteaux sans gluten sont très aériens et très moelleux, arrosés généreusement de sauce au chocolat, ils deviennent follement gourmands....

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