

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Gâteau de Magali, sans sucre & sans levure



Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

4

- 100 gr de farine de riz
- 100 gr de farine de châtaigne
- 4 œufs Bio entier

- 80 ml de lait d'amande
- 80 gr d'amandes en poudre
- 5 c. à s. d'huile ou de noix ou de riz
- 100 gr de raisins de Corinthe
- 100 gr de miel d'acacia*
- 1 sachet de poudre à lever NATALIA -amidon de maïs, bicarbonate de sodium, acide tartrique
- le zeste d'une orange Bio
- 1 c. à c. d'extrait d'amandes amères
- 1 c. à c. de fleur d'oranger

1. Prélever le zeste d'une orange Bio, préalablement lavée, puis à l'aide d'un couteau tailler des petites lanières.
2. Dans un saladier ou dans le bol d'un robot ajouter tous les ingrédients ensemble et mélanger.
3. Huiler un moule à cake ou le moule à gâteau livré avec le Vitaliseur de Marion. verser la pâte obtenue et enfourner à four chaud réglé à 160 ° pendant 30 à 35 mn ou déposer dans le panier du Vitaliseur entre 40 à 50 mn.

Gâteau pour le goûter ou le petit déjeuner, en dessert, sans gluten, lait, sucre, levure

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