

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Gateau vegan framboise - citron - amande - pavot



Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

6

- 150 gr de farine de riz
- 50 gr de farine de châtaigne
- 75 gr de sucre rapadura

- 10 gr de levure sans gluten
- le zeste et le jus de 2 gros citrons jaunes
- 50 cl de lait d'amande
- 1 yaourt au lait végétal
- 100 gr de poudre d'amande
- framboises fraîches ou surgelées
- graines de pavot
- amandes effilées

1. Mettre l'eau à bouillir dans le vitaliseur
2. Mélanger les farines, le sucre, les zestes et jus de citron et mélanger
3. Ajouter petit à petit le lait végétal puis le yaourt végétal
4. Ajouter une partie des framboises, les graines de pavot et mélanger
5. Verser la pâte dans le moule à gâteau après l'avoir huilé puis répartir le reste des framboises sur le dessus du gâteau et saupoudrer d'amandes effilées
6. Mettre à cuire dans le panier du vitaliseur pendant environ 1 heure (vérifier avec un couteau)
7. Pour le sirop, écraser quelques framboises et mélanger avec un peu d'eau et de sirop d'agave.

Un gateau aux mille et une saveurs pour tous les 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