

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Le gâteau tout doux

[cake gâteau](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **15 min**

Cuisson: **30 min**

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 3 œufs
- 180g de sucre de coco ou complet
- 100g de crème liquide végétale
- 5g de levure
- 165g de farine de châtaigne
- 55g d'huile d'olive

1. Mettez 1/3 d'eau dans la cuve et portez à ébullition.
2. Cassez 3 oeufs dans le bol d'un robot et mélangez-les avec le sucre pendant quelques minutes pour que le mélange devienne un peu mousseux.
3. Ajoutez ensuite 100g de crème liquide, 5g de levure et 165g de farine.
4. Mélangez le tout puis ajoutez 55g d'huile d'olive.
5. Huilez bien le moule avec de la graisse de coco ou du beurre et farinez-le légèrement.
6. Versez la préparation dans le moule.
7. Déposez le moule sur le tamis du Vitaliseur (en gardant l'eau bouillante dans la cuve) pour 30 min de cuisson environ. Vérifiez tout de même la cuisson au bout de 20 min. Vous pouvez

tester la cuisson en insérant la pointe d'un couteau. Il doit ressortir sans appareil.

8. Sortez votre moule du Vitaliseur et laissez refroidir avant de démouler.

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