

RECHERCHER

RECETTES

BOUTIQUE

BOUTIQUE

ABONNEMENT

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Moelleux coco, citron et pépites de chocolat



Imprimer



Commenter

Préparation: **15**

Ingrédients

8

- 50 g de sucre de coco
- 50 g d'huile d'olive
- 60 g de farine de riz

- 40 g de féculé de pomme de terre
- 125 g de biscuits sablés sans gluten réduits en poudre (ici, sablés coco et citron)
- 1 bonne c à s d'un mélange moitié arrow root + moitié bicarbonate
- 40 g de pépites de chocolat
- 2 yaourts de soja nature ou vanillé

1. Verser de l'eau dans la cuve (environ au tiers) du vitaliseur et la mettre à chauffer. Ou utiliser votre bouilloire, ca ira plus vite !
2. Mettre les yaourts et le sucre dans un saladier, et mélanger au fouet pour dissoudre le sucre.
3. Ajouter l'huile et émulsionner le tout
4. Ajouter la farine, la féculé, la levure, mélanger.
5. Ajouter 100g de sablés et les pépites de chocolat et mélanger.
6. Huiler un moule rond et le chemiser avec les 25g de sablés restants
7. Verser la pâte dans le moule et le déposer sur le tamis du vitaliseur
8. Faire cuire 25mn
9. Attendre que le gâteau refroidisse un peu pour le démouler

C'est le gâteau de Linda Vongdara « craqueline spéculos et pépites de chocolat » revisité pour une version sans gluten. C'est au salon Vivre autrement qu'elle nous avait présenté sa recette. Il est vraiment très moelleux

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)