

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Cake crème de marrons et marrons glacés



[mag 29 cakes gateaux sans gluten](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

- 110 g de crème de marrons
- 50 g de farine de riz demi-complet
- 100 g de farine de châtaigne
- 100 g de compote de pomme sans sucre ajouté
- 5 cl de lait d'amande

- 3 œufs
- 2 c. à s. de purée d'amande
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 1/2 sachet de poudre à lever
- 20 g de sucre de coco
- 3 marrons glacés
- Huile

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Mélangez la crème de marrons et la compote. Incorporez la purée d'amandes, les œufs, le lait et le vinaigre. Mélangez bien.
3. Ajoutez les farines, la poudre à lever et le sucre de coco. Mélangez à nouveau puis incorporez les marrons glacés préalablement coupés en petits dés.
4. Versez la préparation dans un moule à cake huilé puis placez sur le tamis du Vitaliseur pour 50 minutes.
5. Laissez refroidir avant de découper en tranches.

*Cette recette d'Angélique Roussel est issue, en avant-première, du prochain magazine 95° #29 (nov dec 2020) spécial cakes !
Abonnement entre le 1 octobre et le 30 novembre pour recevoir ce magazine en tant que premier numéro de votre abonnement.*

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](#)