

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Moelleux aux amandes et groseilles



ETE GOURMANDISE SANS GLUTEN



Imprimer



Commenter

Préparation: **5 min**

### Ingrédients Pour 10 moelleux

- 1/2 barquette de groseille
- 150g d'amande en poudre
- 3 oeufs
- 3cs d'huile de coco
- 60g de sucre blond
- 1/2 cc de bicarbonate de sodium
- 1 pincée de sel

1. Versez de l'eau dans le faitout du Vitaliseur, couvrez avec le couvercle et portez à ébullition.
2. Préparez la pâte en mélangeant les oeufs, les amandes, le sucre, l'huile de coco, le bicarbonate et le sel.
3. Répartissez la pâte (la valeur d'une grosse cuillerée à soupe) dans de petits ramequins huilés, déposez 3-5 groseilles sur le dessus et cuisez 10 minutes dans le Vitaliseur.
4. Laissez tiédir à la fin de la cuisson (la lame d'un couteau plantée dans un gâteau ressortira sèche pour confirmer la cuisson).

*Des petits gâteaux sans gluten tendres et sucrés pour mettre en valeur l'acidité de la groseille.*

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](#)