

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Gâteau de Magali, sans sucre & sans levure



Imprimer



Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

4

- 100 gr de farine de riz

- 100 gr de farine de châtaigne
- 4 œufs Bio entier
- 80 ml de lait d'amande
- 80 gr d'amandes en poudre
- 5 c. à s. d'huile ou de noix ou de riz
- 100 gr de raisins de Corinthe
- 100 gr de miel d'acacia*
- 1 sachet de poudre à lever NATALIA - amidon de maïs, bicarbonate de sodium, acide tartrique
- le zeste d'une orange Bio
- 1 c. à c. d'extrait d'amandes amères
- 1 c. à c. de fleur d'oranger

1. Prélever le zeste d'une orange Bio, préalablement lavée, puis à l'aide d'un couteau tailler des petites lanières.
2. Dans un saladier ou dans le bol d'un robot ajouter tous les ingrédients ensemble et mélanger.
3. Huiler un moule à cake ou le moule à gâteau livré avec le Vitaliseur de Marion. verser la pâte obtenue et enfourner à four chaud réglé à 160 ° pendant 30 à 35 mn ou déposer dans le panier du Vitaliseur entre 40 à 50 mn.

Gâteau pour le goûter ou le petit déjeuner, en dessert, sans gluten, lait, sucre, levure

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](#)