

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Le gâteau Matcha's et compote de baies de goji



Imprimer



Commenter

Préparation: **30**

Ingrédients

6

- 1/4 d'une tasse farine sans gluten
- 1/3 d'une tasse de sucre de canne
- 2/3 d'une tasse de sucre granulé
- 1/4 d'une de lait de votre choix
- 1/2 d'une tasse d'huile de colza

- 1/4 d'une tasse compote de pomme et poire
- 1/4 c. à c. de vanille grattée
- 3 c. à c. de poudre de matcha
- 1/2 c. à c. de levure sans gluten
- 1/2 c. à c. de bicarbonate
- 1 c. à s de chia
- 1 /2 c. à c. de gomme guar
- 1/4 c. à c. de sel
- * Pour le mélange de farine sans gluten :
- 2 tasses de farine de riz complet
- 3/4 d'une tasse de fécule de pomme de terre
- 1/4 d'une tasse de tapioca
- *Pour la compote de baies de goji :
- 150g de baies de goji
- 1 c. à s. de fructose
- 1/2 c. à s de sucre de xylitol pour réduire la teneur en sucre
- 1 c. à c. d'agar-agar
- 1/2 c. à c. d'une gousse de vanille
- 1/2 c. à c. de cannelle

1. Verser 10 cm. d'eau dans le fait tout du Vitaliseur recouvrez avec son couvercle. Portez à ébullition
2. Graisser légèrement le moule à gâteau d'huile et fariner
3. Dans un robot battre les œufs et le sucre pendant 3 à 5 minutes
4. Dans un petit bol, mélanger le lait, l'huile, la compote et de la vanille
5. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à lever sans gluten, le bicarbonate, la gomme de guar et le sel
6. À basse vitesse, ajouter des mélanges humides aux ingrédients secs, un peu à la fois jusqu'à ce que tout soit combiné
7. Répartir la pâte uniformément dans le moule à gâteaux et cuire au Vitaliseur 45 minutes ou jusqu'à ce que le centre du gâteau soit sec et bien consistant au toucher
8. Délicatement sortez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille avant de retirer le moule
9. Étaler la compote sur une partie du dessus et décorer avec des baies fraîches ou séchées
10. Pour le reste de la compote, mettez-la dans un petit bol. Chacun se servira à son goût !
11. Pour la compote de baies de goji : c hauffer l'eau et le sucre et aux premières bulles, ajouter les baies et brasser jusqu'à épaississement
12. Mélanger la vanille et la cannelle
13. Ajouter l'Agar agar et brasser 2 min
14. Laisser tiédir pour étaler sur le cake.

Un dessert de fête qui convient aux intolérants au gluten et au lactose.

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