

Recette bio de cake à la patate douce sans gluten

- Recette végétarienne
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Pour 8 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20min + 50min

Ingrédients

- 300g de patate douce
- 180g de sucre roux
- 160g de farine de riz
- 125g de poudre d'amande
- 125g de margarine végétale non hydrogénée
- 100g de lait d'amande
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de cannelle

1. Épluchez les patates douce et les couper en rondelles. Les faire cuire à la vapeur 20 minutes et les réduire en purée avec le lait d'amande.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs et montez les blancs en neige.
3. Dans un récipient mélangez le sucre roux, la farine de riz, la poudre d'amande, la margarine végétale, la cannelle et les jaunes d'œufs. Ajoutez la purée de patate douce et bien mélanger le tout.
4. Ajoutez délicatement les blancs d'œufs au mélange précédent. Soulevez le mélange doucement pour bien l'incorporer.
5. Huilez un moule à cake et versez la préparation dedans.
6. Faites cuire à four chaud (thermostat 7) pendant 50min.

Le conseil de Karen

Ce gâteau est meilleur quand il est resté une nuit au frigo. Il se coupe nettement mieux.