

# Recette sans gluten de gâteau au chocolat à la cannelle

- Recette végétarienne
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25 min

## Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 100g de margarine végétale non hydrogénée
- 80g de rapadura
- 50g de farine de riz
- 1 cuillère à café de cannelle
- Huile d'olive
- Sel

1. Séparez les blancs et les jaunes d'œufs et montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
2. Réservez les jaunes.
3. Faites fondre le chocolat noir à feu doux dans une casserole avec la margarine non hydrogénée.
4. Quand vous obtenez une pâte lisse, ajouter le rapadura et ensuite la farine de riz et la cannelle.
5. Mélangez bien et ajouter les jaunes d'œufs et remuez vivement.
6. Mélangez en douceur la pâte au chocolat obtenue avec les blancs d'œuf, en soulevant comme pour faire une mousse au chocolat.
7. Huilez un moule à gâteau et versez la pâte au chocolat dedans.
8. Mettez au four 25 minutes thermostat 6, pas besoin de préchauffage :)

Le conseil de Karen

Et voilà vous aurez pour le dessert ou le goûter un gâteau au chocolat sans gluten et sans lait ! :)