

Recette sans oeuf : gâteau au chocolat et à la patate douce

- Recette sans gluten
- Recette sans oeuf
- Recette bio



Un reste de purée de patate douce, un reste de chocolat fondu, un paquet de tofu soyeux déjà ouvert et hop abracadabra un tour de passe passe et transformation en un gâteau vegan chocolat et patate douce.

N'est-ce pas magique ? Souvent mes recettes sont créées à partir de mes fonds de placards ou de frigo, rien ne se perd, rien ne se crée tout se transforme.

J'espère que je vais faire des heureux avec toutes ces [recettes sans œuf](#) ! On m'en a beaucoup demandé ces derniers temps, l'humeur est au végétal on dirait, c'est dans l'air du temps. Et ce n'est pas moi qui vais vous préconiser le contraire, si on peut manger un peu moins de protéines animales on ne va pas se gêner.

Gâteau au chocolat et à la patate douce

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 150 g de chocolat
- 4 CS de purée d'amande
- 3 CS de sucre de canne
- 200 g de tofu soyeux
- 150 g de purée de patate douce
- 1 CS de miel liquide
- 4 CS de farine de riz

1. Faites fondre le chocolat avec 2 cuillères à soupe de purée d'amande.
2. Préchauffez votre four thermostat 6 ou 180 °C.
3. Mélangez le chocolat avec le sucre de canne et la moitié du tofu soyeux. Ajoutez 2 cuillères à soupe de farine de riz, mélangez. Réservez.
4. Dans un autre récipient mélangez la purée de patate douce avec le miel liquide et 2 cuillères à soupe de purée d'amande. Ajoutez 2 cuillères à soupe de farine de riz, l'autre moitié de tofu soyeux et mélangez. Réservez.
5. Huilez et farinez un plat allant au four et versez les 2 préparations en même temps (comme pour un gâteau marbré) pour obtenir différentes couches couleur orange et chocolat.
6. Enfournez pour 30 minutes. Laissez refroidir et conserver au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

Le conseil de Karen

Dans le même esprit vous aimerez :

[Gâteau duo de courges butternut et chocolat](#)

Retrouvez-moi sur pinterest