Cake quat'quart végan

En deux mots :

Un cake 100% végan pour le goûter. Parce que l'on peut aussi manger des gâteaux sans oeufs, beurre, lait, yaourt ou crème. Parce que le plaisir n'est interdit à personne et qu'il faut savoir se faire du bien en toute circonstance.

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Difficulté :

Ingrédients

- 200 g de farine de blé t65
- 50 g de farine de châtaigne
- 10 g de levure chimique
- 50 g de rapadura (sucre de canne complet)
- 3 cuillère à café de psillum
- 200 g de beurre de pomme
- 200 g de tofu soyeux
- 50 g de sirop d'agave
- 50 g de purée d'amandes blanches

Instructions

Dans un cul de poule ou un grand saladier mélanger la farine de blé, la farine de châtaigne, la rapadura, la levure chimique et le psillum.

Dans un saladier mélanger à l'aide d'un fouet le beurre de pomme, le tofu soyeux, le sirop d'agave et la purée d'amandes blanches.

Ajouter le mélange avec le beurre de pomme, le tofu soyeux, le sirop d'agave et la purée d'amandes blanches dans le premier appareil.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Huiler légèrement avec une huile neutre un moule à cake et le fariner.

Verser l'appareil à gâteau dans le moule et faire cuire à four chaud, 170-180°C, environ 40 minutes.

Laisser refroidir 5 minutes après avoir sorti le gâteau du four puis le démouler (en faisant attention de ne pas se brûler).

Astuces :

Pour savoir si le gâteau est cuit, il suffit de le piquer avec la pointe d'un couteau, lorsqu'elle ressort sèche, c'est qu'il est cuit et que vous pouvez le sortir du four.

Aller plus loin :

Vous n'êtes pas fan d'un des ingrédients de cette recette ? Changez-le pour un que vous appréciez plus ! Et si vous n'osez pas, optez pour la formule TOAST. Elle associe cuisine et coaching sous forme de conseils ponctuels, ensemble nous élaborerons la recette à votre goût pour encore plus de plaisir et de saveurs.