

Recette Cake au chocolat VEGAN



Un gâteau "sans rien" : entendez par là sans beurre, sans œuf, sans lait, sans sucre et sans gluten. Je dois bien avouer qu'il me tentait ce gâteau très chocolaté à l'apparence vraiment moelleuse, voire fondante, mais j'étais très sceptique. Comment est-ce possible de faire un gâteau à ce point sans rien ?... Dans ces cas-là, pour en avoir le cœur net, le mieux est encore d'essayer.

Ingrédients

- 250 g de chocolat à 70 % de cacao
- 350 g de lait de coco
- 50 g de sucre complet ou cassonade (facultatif)
- 145 g de poudre d'amande
- 60 g de farine de lentilles ou maïzena
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c. à s. d'huile pour le moule

Préparation

Préchauffer le four à 150°.

Casser le chocolat en morceaux.

Mixer au blender 8 secondes.

Racler les parois du bol.

Faire fondre au bain marie. Ajouter le lait de coco, le sucre complet (facultatif), la poudre d'amande, la maïzena (ou farine de lentilles) et la levure.

Mixer 10 secondes. Racler les parois du bol. Mixer à nouveau quelques secondes pour obtenir une pâte bien homogène. Huiler un moule à cake anti-adhérent et y verser la pâte. Enfourner pour 35 minutes. Attendre que le gâteau refroidisse un peu (et se raffermisse) pour le démouler

