

Gâteau sans œuf aux noix, dattes et sirop d'érable (vegan, sans gluten)

Gâteau sans œuf, sans gluten et sans lactose aux noix, aux dattes et au sirop d'érable



Ingrédients pour 8 personnes :

- 10 dattes
- 200 g de tofu soyeux
- 180 g de sirop d'érable

- 100 g de poudre d'amande
- 70 g de farine de riz blanc ou semi-complet
- 55 g d'huile végétale neutre (tournesol, pépins de raisin...)
- 50 g de farine de châtaigne
- 50 g de noix de Grenoble décortiquées
- 6 g de poudre levante sans gluten
- 50 ml de [lait végétal](#) au choix
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron jaune
- 1 c. à café de bicarbonate alimentaire

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Dans un saladier, battre le tofu soyeux égoutté avec l'huile, la poudre levante, le vinaigre de cidre ou le jus de citron, les 2 farines, le lait végétal et le bicarbonate alimentaire.
3. Ajouter le sirop d'érable et la poudre d'amande et bien battre au fouet de sorte à obtenir une pâte homogène.
4. Couper les dattes en petits morceaux, ôter les noyaux, et les ajouter à la préparation avec les noix décortiquées.
5. Bien mélanger une dernière fois.
6. Huiler légèrement un moule à gâteau ou à cake et verser la pâte.
7. Enfourner 35 à 40 minutes. Pour vérifier la cuisson, piquer le cœur du cake avec la lame fine d'un couteau : si la lame ressort sèche, le cake est cuit !
8. Laisser refroidir avant de démouler et de déguster.

[themoneytizer id=13364-16]