

# Moelleux aux fruits frais ou secs (vegan, sans gluten)

Un bon goûter, ce week-end, à faire avec des petites mains (ou des grandes !), ça vous dit ? Voici ma recette végétale et sans gluten de moelleux aux fruits frais (idéalement, des pêches ou des abricots) ou secs (comme ici, des raisins secs réhydratés ou des canneberges).



# Moelleux aux fruits frais ou secs

## *Ingrédients pour 6 à 8 personnes :*

- 100 g de farine de riz complet
- 100 g de poudre de noisette ou d'amande
- 60 g de farine de pois chiche (ou, à défaut, de maïs, de sarrasin ou de teff)
- 60 g de féculé de maïs ou de pomme de terre
- 4 c. à soupe de pralin ou sucre blond
- 1 pincée de sel
- 10 g de poudre levante sans gluten
- 60 g d'huile de coco ramollie, désodorisée ou non
- 300 ml de lait d'amande ou de noisette
- 3 pêches OU 6 abricots coupés en dés OU 100 g de raisins secs ou de canneberges infusés 30 minutes dans 200 ml de jus de pommes chaud (que l'on déguste ensuite !)

## *Déroulement de la recette :*

1. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier, dans l'ordre indiqué.
2. Verser la pâte dans un moule rond de 23 cm de diamètre légèrement huilé.
3. Enfourner 35 minutes à 180° (th.6).
4. Bien laisser refroidir avant de déguster.