

**Pain d'épices sans gluten
(vegan)**

Pain d'épices sans gluten



Ingrédients pour 1 pain d'épices :

- 140 g de farine de riz complet
- 90 g de sirop d'érable ou d'agave
- 60 g de farine de sarrasin
- 5 g d'épices à pain d'épices (4 ou 5 épices)
- 6 g de poudre levante
- 100 ml de lait végétal au choix
- 80 ml d'eau
- 2 c. à soupe de compote de pommes non sucrée
- 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 160° (th.5-6).
2. Dans un saladier, mélanger les farines avec les épices, la poudre levante et le bicarbonate.
3. Ajouter le sirop d'agave ou d'érable, le lait végétal, l'eau, la compote et le vinaigre de cidre ou le jus de citron et bien mélanger au fouet.
4. Verser dans un moule à cake préalablement légèrement huilé et enfourner 30 à 40 minutes.
5. Laisser refroidir avant de démouler et de déguster.

[themoneytizer id=13364-16]