

Gâteau moelleux aux fruits rouges

(Sans gluten, sans lactose)



- 130 g de farine de riz complète
- 40 g de poudre d'amandes
- 8 g de levure chimique
- 8 cl d'huile de tournesol
- 90 g de compote de pommes
- 80 g de sucre de canne blond
- 8 g de sucre vanillé
- 2 œufs gros
- 280 g de fruits rouges (framboises, mûres... frais)
- 1 c. à s. de sucre glace pour la finition

Dans un saladier, mélangez la farine de riz avec la poudre d'amandes et la levure chimique Versez l'huile de tournesol dans un autre saladier. Ajoutez la compote de pomme, le sucre de canne et le sucre vanillé.

Mélangez le tout à l'aide d'un fouet. Ajoutez les œufs, mélangez de nouveau Versez en trois fois le mélange farine/poudre d'amandes/levure dans le mélange liquide. Mélangez avec le fouet, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Ajoutez la moitié des fruits rouges dans la pâte, mélangez délicatement.

Versez la pâte dans un moule à manqué rond de 22 cm de diamètre, préalablement chemisé avec du papier sulfurisé.

Ajoutez les fruits rouges restants sur le dessus de la pâte

Enfournez le gâteau dans un four préchauffé à 165°C, faites-le cuire pendant 45 à 50 minutes.

Une fois cuit, démoulez le gâteau avec son papier sulfurisé et faites-le refroidir complètement sur une grille avant de le déguster.

Au fil des mois vous pouvez remplacer les fruits rouges par d'autres