

Cake vegan chocolat et poires

Préparation

10 min

Cuisson

45 min

Temps total

55 min

Portions: 8 parts

Ingédients

- 150 g farine de riz
- 100 g farine de millet
- 50 g féculle de maïs
- 7 g poudre à lever sans gluten
- 200 g chocolat noir sans lactose
- 150 g compote de votre choix, idéalement maison
- 50 g huile végétale goût neutre
- 3 belles poires
- 50 g sucre de canne complet ou de coco
- 35 cl lait de riz
- 4 cùs cacao en poudre non sucré

Instructions

- Dans un saladier mélanger les farines, la féculle, la poudre à lever, le sucre de canne et le cacao.
- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- Pendant ce temps ajouter dans le saladier l'huile, la compote et le lait de riz.
- Mélanger et ajouter le chocolat fondu.
- Verser le mélange chocolaté dans un moule à cake (préalablement huilé et fariné), éplucher les poires et les disposer dans le moule.
- Faire cuire une quarantaine de minutes à 180 degrés (bien surveiller la cuisson, celle ci est variable selon les fours)