

## Cake citron vegan

Préparation

10 min

Cuisson

45 min

Temps total

55 min

Portions: 8 parts

### Ingrédients

- 200 g yaourt végétal ou animal type velouté ou fromage blanc
- 50 g sucre de canne complet
- 6 càs compote de pommes
- 60 g farine de riz ou de blé
- 40 g farine de lentilles
- 40 g féculé de maïs
- 40 g poudre d'amande
- 5 cl lait de riz
- 7 g poudre à lever sans gluten
- 2 citrons jus et zestes
- 6 càs huile de tournesol ou de coco
- 2 càs jus de yuzu

### Instructions

- Préchauffer le four à 180 degrés
- Mélanger les farines, la féculé, la poudre à lever, la poudre d'amande et le sucre.
- Ajouter la compote et le yaourt et remuer.
- Ajouter ensuite l'huile, le jus de yuzu et le lait puis incorporer les zestes des citrons et le jus
- Faire cuire une quarantaine de minutes à 180 degrés (surveiller en plantant un couteau dans le gâteau, il doit ressortir sec !)