

Granola maison sans gluten sans gluten ni lactose

INGRÉDIENTS / pour 6 personnes

- Pour l'appareil à gâteau :
- 3 oeufs
- 100 g de sucre glace
- 70 g de beurre soja mou
- 50 g de maïzena
- 90 g de farine de riz demi complète
- le jus et le zeste d'un gros citron jaune
- Pour le glaçage :
- 120 g de sucre glace
- le jus d'un demi citron
- 1 cuillère à soupe d'eau

PRÉPARATION

•

1

Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre glace. Incorporez le beurre mou ainsi que le jus et le zeste du citron. Ajoutez la maïzena puis la farine. Incorporez les blancs en neige préalablement montés. Beurrez le moule (18cm) et versez-y la préparation. Enfournez 15 min. A la sortie du four, enveloppez le gâteau dans du film étirable et laissez refroidir.

•

2

Mélangez les trois ingrédients. Ajoutez plus ou moins de sucre glace selon la consistance que vous désirez. Versez le glaçage au centre du gâteau puis étalez-le.