



Conseils

Voilà un gâteau au chocolat parfait pour un anniversaire.



Si tu veux déguster le gâteau avec une texture plus légère, tu peux ajouter 4 à 5 cuillères à soupe de compote de pommes à la pâte.

Cake végan Caotina®



Pour 10 personnes



Préparation
plus de 60 minutes

Il te faut ...

- 150 g de farine blanche
- 100 g d'amandes moulues
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 180 g de Caotina Original en poudre
- 40 g de sucre vanillé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 ml d'eau
- 100 g d'huile de coco neutre

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Chemiser un moule à cake (30 cm) de papier cuisson. Préchauffer le four à 180 degrés (chaleur haut/bas).
- ♥ Mélanger les ingrédients secs dans un saladier. Ajouter l'eau et l'huile de coco et mélanger délicatement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- ♥ Verser dans le moule à cake et mettre dans la partie centrale du four pendant env. 45 min. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Si la pâte ne colle plus au couteau, le cake peut être sorti du four et laissé à refroidir sur une grille.