

Etréchy

ensemble et solidaires

etrechyensembleetsolidaires@gmail.com

<http://www.etrechyensembleetsolidaires.fr/> .

<https://www.facebook.com/pages/Etrechy-ensemble-et-solidaires/>.

10 rue de la Butte St Martin, 91580 ETRECHY 07-82-80-66-13

Etréchy, le 20 décembre 2020.

Gâteau au chocolat et à la noix de coco, sans gluten.

Ingrédients pour 6 personnes

45 g de graines de chia

60 mg d'huile de coco

150 mg de crème de coco

150 g de farine de riz

125 g sucre roux non raffiné

30 g noix de coco râpée + 1 poignée pour la décoration

30 g cacao en poudre

1 sachet de levure sans gluten.

Préparation des graines de chia. Dans un bol rempli de 130 ml d'eau, versez les graines de chia et laissez les tremper pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.

Préparation de l'appareil.

Dans un premier récipient, mélangez la farine, la levure, le chocolat et la coco râpée. Réservez.

Dans un second récipient, battez au fouet électrique le sucre, l'huile de coco et les graines de chia imbibées d'eau.

Ajoutez ensuite la crème de coco et battez 1 minute.

Préparation des ingrédients secs.

Ajoutez enfin le mélange du premier récipient (ingrédients secs) et battez doucement au fouet électrique ou robot jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Cuisson du cake. Graissez un moule à cake et versez y la préparation.

Parsemez de coco râpée et enfournez 35 minutes à 160 °C (th.5-6)./.