

Gâteau moelleux aux pommes, poires et farine de sarrasin (sans gluten sans lactose)

(<https://odelices.ouest-france.fr/recette/gateau-moelleux-aux-pommes-poires-et-farine-de-sarrasin-sans-gluten-sans-lactose-r3437/>)



UNE RECETTE CUISINÉE PAR

Marie-Laure Tombini

Un gâteau moelleux aux pommes et poires, sans gluten ni lactose, grâce à l'utilisation de la farine de sarrasin et de l'huile d'olive. Un délice !

TRÈS FACILE

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 25 MIN

INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

- 4 oeufs
- 100 g de sucre blond de canne
- 180 g de farine de sarrasin
- 8 g de poudre à lever (sans gluten)
- 1/2 cuillerée à café de cannelle
- 50 g d'huile d'olive
- 2 poires (environ 300 g)
- 2 pommes (environ 380 g)

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, fouettez les 4 oeufs et le sucre, à l'aide d'un fouet électrique.
2. Incorporez peu à peu la farine, la levure, la cannelle et l'huile d'olive.
3. Pelez les pommes et les poires, coupez-les en deux pour ôter le trognon et coupez la chair en cubes de taille moyenne.
4. Mélangez-les à la pâte à gâteau.
5. Versez la pâte dans un moule à gâteau carré de 21 cm, recouvert de papier sulfurisé.
6. Faites cuire le gâteau aux pommes et poires (sans gluten ni lactose !) environ 25 min dans le four

Gâteau pommes poires et farine de sarrasin (sa... <https://odelices.ouest-france.fr/recette/gateau-m...>
7. A la fin de la cuisson, sortez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille.

Muffins moelleux au chocolat, sans gluten et sans lactose - recette facile Biedel