# Le gâteau Matcha's et compote de baies de goji

Imprimer

Commenter

Préparation: **30**

**Ingrédients**
**6**

- 1/4 d’une tasse farine sans gluten
- 1/3 d’une tasse de sucre de canne
- 2/3 d’une tasse de sucre granulé
- 1/4 d’une de lait de votre choix
- 1/2 d’une tasse d'huile de colza

- 1/4 d’une tasse compote de pomme et poire
- 1/4 c. à c. de vanille grattée
- 3 c. à c. de poudre de matcha
- 1/2 c. à c. de levure sans gluten
- 1/2 c. à c. de bicarbonate
- 1 c. à s de chia
- 1 /2 c. à c. de gomme guar
- 1/4 c. à c. de sel
- * Pour le mélange de farine sans gluten :
- 2 tasses de farine de riz complet
- ¾ d’une tasse de fécule de pomme de terre
- ¼ d’une tasse de tapioca
- *Pour la compote de baies de goji :
- 150g de baies de goji
- 1 c. à s. de fructose
- 1/2 c. à s de sucre de xylithol pour réduire la teneur en sucre
- 1 c. à c. d’agar-agar
- ½ c. à c. d’une gousse de vanille
- ½ c. à c. de cannelle

1. Verser 10 cm. d’eau dans le fait tout du Vitaliseur recouvrez avec son couvercle. Portez à ébullition
2. Graisser légèrement le moule à gâteau d’huile et fariner
3. Dans un robot battre les œufs et le sucre pendant 3 à 5 minutes
4. Dans un petit bol, mélanger le lait, l'huile, la compote et de la vanille
5. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à lever sans gluten, le bicarbonate, la gomme de guar et le sel
6. À basse vitesse, ajouter des mélanges humides aux ingrédients secs, un peu à la fois jusqu'à ce que tout soit combiné
7. Répartir la pâte uniformément dans le moule à gâteaux et cuire
   au Vitaliseur 45 minutes ou jusqu'à ce que le centre du gâteau soit sec et bien consistant au toucher
8. Délicatement sortez le gâteau et l
   aissez-le refroidir sur une grille avant de retirer le moule
9. Etaler la compote sur une partie du dessus et d
   écorer avec des baies fraîches ou séchées
10. Pour le reste de la compote, mettez-la dans un petit bol. Chacun se servira à son goût !
11. Pour la compote de baies de goji : c
    hauffer l’eau et le sucre et aux premières bulles, ajouter les baies et brasser jusqu’à épaississement
12. Mélanger la vanille et la cannelle
13. Ajouter l’Agar agar et brasser 2 min
14. Laisser tiédir pour étaler sur le cake.

*Un dessert de fête qui convient aux intolérants au gluten et au lactose.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Instagram