



LE BREAD CAKE, ENTRE LE PAIN ET LE GÂTEAU.

- 2 œufs
 - 100 g de farine de sarrasin
 - 65 g de farine de quinoa (ou autre)
 - 50 g de fécule maïs
 - 65 g de poudre de noisette
 - 80 g de sucre
 - 10 g de poudre à lever
 - 100 g de compote de pomme
 - 15 cl de lait végétal au choix
 - 1 cuillère à café de cacao en poudre
1. Mélanger les ingrédients secs : farines, fécule, noisettes en poudre, sucre et levure.
 2. Fouetter les blancs d'œuf en neige ferme.
 3. Utiliser sans le laver le même batteur électrique, à petite vitesse, pour mélanger les jaunes d'œufs et la compote aux ingrédients secs. Verser le lait végétal et mélanger à nouveau. Incorporer délicatement, à la cuillère, les blancs d'œufs.
 4. Préchauffer le four à 180°C.
 5. Transvaser environ 1/3 de la pâte dans un second saladier. Y incorporer le cacao en poudre.
 6. Huiler et fariner un moule à cake. Y verser la moitié de la préparation « blanche » puis par dessus, la préparation au cacao et enfin encore une couche de pâte « blanche ». Parsemer le dessus de noisettes.
 7. Cuire environ 35 minutes à 180°C. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir à peine sèche.

Ce bread cake se réalise le week-end, se congèle prédécoupé en tranches, pour faire le plein de vitalité et vous faciliter la vie en semaine !

Source :

http://jecuisinesansgluten.com/bread-cake-special-petit-dejeuner-sans-gluten/bread_cake_noisette_cacao_csc4/