

CAKE CHOCO NOISETTES

Recette par Nadia Sammut - Cheffe étoilée sans gluten



SANS GLUTEN

SANS LACTOSE

PÂTISSERIE

INGRÉDIENTS :

L'indispensable de la recette,
• 75g de frine de riz Kom&Sal

[acheter la farine ici !](#)

- 50g de fécule de pomme de terre
- 300g de poudre d'amande
- 75g de sucre non raffiné
- 50g de lait d'amande
- 300g de sucre glace
- 6 œufs
- 225g de beurre végétal
- 50g de pépites de chocolat
- 50g de noisette torréfiés brisées

PRÉPARATION :

1. Séparer le blanc des jaunes d'oeuf
2. Blanchir le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et la fécule.
3. Ajouter les jaunes.
4. Blanchir les blancs.
5. Monter les blancs serrer avec le sucre puis mélanger les deux masses.
6. Dans les moules graisser plus farine de riz 300gr de pâte à cake.
7. Cuire au four 160 pendant 35 min.



ENTREZ DANS LA KOM&UNAUTÉ

Pour construire un monde au goût meilleur
www.komandsal.fr

Et partagez les photos de vos plus belles recettes avec le #KOMUNAUTE @komandsal

