

CAKE A LA FARINE DE CHÂTAIGNE SANS GLUTEN

Cuisson à 180° pendant 40 mn

100 g sucre de canne
40 g poudre de noisette ou amande
100 g huile d'olive
40 g lait d'amande
4 œufs
50 g farine de riz
110 g farine de châtaigne
8 g de poudre à lever

Mélanger tous les ingrédients et ensuite incorporer la poudre à lever

Verser dans un moule à cake graissé

Laisser refroidir 20 mn avant de démouler