



 SANS GLUTEN

CAKE

INGRÉDIENTS RECETTE DE BASE

1 kg de beurre
12 œufs (800 g)
1 kg de sucre
1 kg de farine sans gluten
15 g de poudre à lever

POUR LA FINITION

Extrait d'amande, jus de citron, liqueur ou poudre de cacao
Rondelles et dés de pomme (pour le gâteau)

.....

RECETTE

- Battez le beurre en crème.
- Cassez les œufs et ajoutez-les 1 à 1 au beurre, ainsi que le sucre et mélangez en une masse homogène.
- Tamisez la farine avec la poudre à lever et ajoutez à la masse.
- Et pour terminer, ajoutez encore l'extrait d'amande, le jus de citron, la liqueur ou la poudre de cacao pour un cake marbré. Ajoutez les dés de pomme pour un gâteau aux pommes.
- Versez la pâte dans un moule à tarte et garnissez de rondelles de pomme.
- Prévoyez 30 à 35 minutes de cuisson dans un four à 180 °C pour 300 g de pâte.

