

Gâteau du choc de Pâques

sans gluten, ni lactose

- 2 yogourts au soja
- L'équivalent de 3 pots de yogourt de farine sans gluten
- L'équivalent d'1 pot de sucre roux
- L'équivalent d'1 pot d'huile neutre (tournesol par exemple)
- L'équivalent d'1 pot de lait végétal (soja, riz ou coco)
- 1 sachet de levure chimique sans gluten
- 200 gr de chocolat noir
- 2 oeufs

1. Préchauffer le four à 200°
2. Dans un saladier, mélanger au fouet les yogourts avec le lait végétal et l'huile.
3. Dans un autre récipient, mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ajouter la farine et la levure chimique tout en remuant.
4. Réunir tous les ingrédients et mélanger avec énergie pour obtenir une pâte bien lisse.
5. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde, puis incorporez-le à la préparation en fouettant.
6. Verser votre pâte dans un moule rond ou un moule à savarin.
7. Enfourner pour 40 minutes environ. Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau au coeur (elle doit ressortir sèche lorsque le gâteau est cuit).



Pour la décoration, libre à vous : réalisez un glaçage blanc ou brun (sucre glace + pt peu d'eau avec cacao ou pas), versez du chocolat fondu, ajoutez des petits oeufs de Pâques ou des chocolats de Pâques, etc.