

GATEAUX AUX FRUITS

Pour 6 gâteaux individuels

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

100 g de farine (par ex : 70 g de farine de riz complète et 30 g de farine de châtaignes)

5 g de poudre à lever (par ex : 1 c. à soupe de bicarbonate de soude)

2 c. à thé de cannelle + 1 c. à thé de gingembre + 1 pincée de muscade

ou 1 c. à café d'épices à pain d'épice (largement suffisant)

60 g d'huile d'olive

40 g de sucre

60 g de lait végétal (riz, amande...)

1 pincée de sel

3 pommes (la moitié râpée et l'autre, en morceaux) ou n'importe quel autre fruit

Préparation

Dans un grand bol, mélanger les farines, la levure et les épices.

Dans un autre bol, mélanger le reste des ingrédients.

Puis, réunir les deux préparations ensemble en les mélangeant bien.

Disposer la préparation dans des moules individuels ou des ramequins (si moule alu ou inox, mettre des caissettes en papier).

Four à 180°C pendant environ 25 min, en fonction du four.