

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MIN - CUISSON : 20/25 MIN À 180°

RECETTE VEGAN
SANS GLUTEN
SANS ŒUF

Gâteau au chocolat au tofu soyeux

- 120 g de farine "mix pâtisserie"
(à trouver en magasin bio)
ou
60 g de farine de riz
30 g de farine de maïs
20 g de fécule de pomme de terre
4 g d'arrow root
4 g de farine de coco
2 g de gomme de guar
- 250 g de tofu soyeux
- 40 g de sucre de canne
- 150 g de chocolat noir
(entre 65 et 75% de cacao)
- 1 c. à soupe d'huile de coco
- 1/2 sachet de levure sans gluten

- 1 Faites fondre le chocolat au bain-marie avec l'huile.
- 2 Dans un saladier, fouettez le tofu soyeux et le sucre de canne. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien onctueux. Versez ensuite la farine et la levure. Ajoutez le chocolat fondu. Fouettez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
- 3 Versez la pâte dans un moule rond de 20 cm de diamètre préalablement huilé et fariné. [Si vous utilisez un moule plus grand, votre gâteau sera moins haut et moins moelleux, il faudra donc adapter le temps de cuisson].
- 4 Préchauffez le four à 180° (th.6) et enfournez pour 25 min [20 min si le moule est de 25/26 cm de diamètre]. Laissez le gâteau refroidir 10 min avant de le démouler.