

KUCHENGLÜCK

Moelleux à la châtaigne (vegan)



KOMEKO



INGRÉDIENTS (ø 15cm)

La pâte :

95 g	Compote de pomme sans sucre
90 g	Huile végétale
50 g	Sucre de coco
75 ml	Eau
120 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
75 g	Farine de châtaigne
1 cs	Levure
½ cc	Cannelle (ou mélange d'épices de Noël)

Nappage :

100g	Chocolat (quantité selon votre gourmandise)
	Noisettes torréfiées



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 degrés chaleur ventilée.
2. Bien mélanger l'huile et la compote de pomme. Ajouter le sucre et l'eau, mélanger de nouveau.
3. Incorporer la farine **KOMEKO KUCHENGLÜCK**, la farine de châtaigne au préalablement mélangées avec la levure et la cannelle (mélange d'épices de Noël). Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
4. Verser dans le moule chemisé ((ø 15cm) et cuire 30-35 min. dans le four préchauffé. (Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau)
5. Après cuisson, laisser refroidir avant de napper avec le chocolat fondu. Puis décorer de noisettes torréfiées concassées.
6. Laisser complètement refroidir avant de servir.



Sans Gluten

www.komeko.de

