



INGRÉDIENTS (23cm env.)

300 ml	Eau
180 g	Sucre
80 ml	Huile d'arachide (ou de tournesol)
125 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
125 g	Fécule de maïs
40 g	Cacao en poudre non sucré
1 Pck.	Levure chimique

Décoration :
selon les goûts, Chocolat fondu et noix,
chantilly végane et fruits ...



PRÉPARATION

1. Huiler et fariner le moule.
2. Préchauffer le four à 180°C (chaleur haut/bas -statique).
3. Verser l'eau à température ambiante dans un bol et ajouter le sucre. Mélanger bien à l'aide d'un fouet pour que le sucre soit complètement dissous. Ajouter ensuite l'huile.
4. Mélanger la farine KOMEKO Kuchenglück et la fécule de maïs avec la levure et le cacao dans un autre bol.
5. Verser très progressivement ce mélange dans le bol contenant l'eau, une ou deux cuillères à soupe à la fois et bien remuer jusqu'à obtention d'un appareil lisse et sans grumeaux.
6. Verser l'appareil dans le moule et enfourner environ 40 minutes dans le four préchauffé. Vérifier le gâteau après 30 à 35 minutes de cuisson et de faire le test du cure-dent pour s'assurer que le gâteau est bien cuit.
7. Lorsque le gâteau est prêt, retirer du four et laisser refroidir avant de le démouler.
8. Napper selon vos envies avec du chocolat fondu et des noix concassées, ou bien décorer avec des fruits et de la chantilly végane.



Sans Gluten



Vegan



www.komeko.de

