

GÂTEAU AU CHOCOLAT VEGAN ET AUX FRUITS ROUGES

PREPARATION 20 MINUTES - CUISSON 15 MINUTES

Pour 4-5 personnes

150 gr de mélange chocolat noir et chocolat caramel

60 gr de sucre de coco + un peu pour le moule

40 cl de lait d'amande

15 cl d'huile d'olive douce

60 gr de poudre d'amande

60 gr de farine de grand épeautre T110

1/2 sachet de poudre à lever

Dans une casserole, faire chauffer le lait végétal. Hors feu, incorporer le mélange de chocolat noir et caramel. Y ajouter le sucre. Bien mélanger puis ajouter progressivement tous les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple.

Huiler un moule et le saupoudrer de sucre de coco. Verser la pâte dans le moule.

Enfourner pour 15-20 minutes à 180°.

Préparer une compotée de framboises et de fruits rouges.
Servir le gâteau tiède nappé de la compote de fruits.

