

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Marbré chocolat - fraises



Ingrédients :

1 yaourt nature
1 pot de sucre
1 pot de maïzena
1 pot de farine de riz
1 pot de farine sans gluten Mix Schär Pâtisserie
1 sachet de levure
1/2 pot d'huile
2 oeufs
80g de chocolat
Une vingtaine de fraises

Réalisation :

1/ Mélanger le yaourt avec le sucre. Ajouter les oeufs un par un, puis le pot de maïzena. Bien mélanger. Incorporer la levure, puis petit à petit les deux autres pots de farine. Ajouter enfin l'huile.
2/ Réserver quelques fraises entières et mixer le reste. Faire fondre le chocolat. Diviser la pâte en deux parties. Verser dans l'une le chocolat et dans l'autre les fraises mixées.
3/ Beurrer un moule à cake et y verser la pâte en alternant chocolat et fraise. Cela donne des motifs très inégal, moi j'ai sur la tranche en photo beaucoup de chocolat, mais sur d'autres, plus de fraise.
Faire cuire à 200°C pendant 45 min à 1h.

Variante : On peut utiliser de la farine normale, et dans ces cas-là en mettre 3 pots ou 2 pots et 1 pot de maïzena... Cette recette est adaptée au régime sans gluten de ma grand-mère.