

CAKE MOELLEUX AUX POMMES, BAIES DE GOJI & CANNELLE

Pour un moule à cake

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 à 45 min



Mélange sec :

250 g de farine

50 g de flocons de quinoa

1/2 sachet de poudre à lever sans phosphate

100 g de sucre blond de canne

2 pincées de cannelle en poudre

Mélange humide :

2 œufs

20 cl de lait d'amande

125 g de beurre fondu (ou margarine ou crème liquide)

1 belle pomme ou 2 petites

50 g de baies de Goji

- 1 Eplucher la pomme et la couper en petits dés.
- 2 Mélanger séparément d'un côté les œufs, le lait et le beurre fondu et de l'autre : la farine, les flocons de quinoa, la levure, le sucre et la cannelle.
- 3 Réunir les deux bols, mélanger rapidement. Ajouter les dés de pommes et les baies de Goji.
- 4 Verser l'appareil dans le moule.
- 5 Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 30 à 40 min, le cake doit dorer et une pique en bois doit ressortir sèche.
- 6 Laisser refroidir.
- 7 Déguster tiède, froid ou le lendemain (encore meilleur !)