

Cake au yaourt, sans sucre et sans gluten



Pour 6 personnes :

- 1 pot de yaourt au chèvre
 - 3 œufs
 - 2 pots de farine de riz
 - 1 /2 pot de farine de maïs
 - 1 /2 pot de farine de sarrasin
 - 1 /2 pot de **miel d'acacia**
 - 1 /2 pot d'huile de tournesol
 - 1 sachet de levure chimique
 - 1 cuillère à café de cannelle
 - 2 pommes
-
- **Préparation** : 15 mn
 - **Cuisson** : 25 mn

Préchauffer votre four à 180°C.

Beurrer un moule à gâteau ou à cake

Dans un saladier mélanger les œufs et le yaourt et les sucres.

Ajouter la farine, la levure, le miel, l'huile, la cannelle et la vanille (selon son goût)

Peler les pommes, les couper en lamelles et les incorporer à la pâte.

Verser la préparation dans le moule et cuire 25 mn environ

Laisser refroidir avant de déguster

Variante : on peut remplacer le miel par du sucre, on peut également préférer de la farine d'avoine ou de la poudre d'amandes, de noisettes ou de noix de coco en remplacement d'un ½ pot de l'une des farines