

Gâteau au chocolat, aux noix et à la noix de coco



Ingrédients

- 250 g d'amandes ou de noisettes en poudre ou de noix de coco râpée ou un mélange
- 250 g de farine
- 150 g de sucre de canne
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pointe de cannelle
- 1 pointe de sel
- 3 càs de cacao
- 50 g de margarine végétale / huile de colza
- 15 cl de lait de soja
- 15 cl de café ou de l'expresso ou de jus
- 1 carotte (éventuellement)

Préparation

- Mélangez d'abord tous les ingrédients secs.
- Ajoutez ensuite lentement le lait de soja et le café/l'expresso/le jus et mélangez-le tout rigoureusement. Si on ajoute une carotte, le gâteau devient encore plus juteux.
- Etalez ce mélange sur une plaque à four.
- Préchauffez le four à 180°. Cuisez le gâteau durant une heure environ.

<http://www.chefkoch.de/rezepte/961841201767787/Veganer-Schoko-Nuss-Kokos-Kuchen.html>

Gâteau au chocolat, aux noix et à la noix de coco



Ingrédients

- 250 g d'amandes ou de noisettes en poudre ou de noix de coco râpée ou un mélange
- 250 g de farine
- 150 g de sucre de canne
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pointe de cannelle
- 1 pointe de sel
- 3 càs de cacao
- 50 g de margarine végétale / huile de colza
- 15 cl de lait de soja
- 15 cl de café ou de l'expresso ou de jus
- 1 carotte (éventuellement)

Préparation

- Mélangez d'abord tous les ingrédients secs.
- Ajoutez ensuite lentement le lait de soja et le café/l'expresso/le jus et mélangez-le tout rigoureusement. Si on ajoute une carotte, le gâteau devient encore plus juteux.
- Etalez ce mélange sur une plaque à four.
- Préchauffez le four à 180°. Cuisez le gâteau durant une heure environ.

<http://www.chefkoch.de/rezepte/961841201767787/Veganer-Schoko-Nuss-Kokos-Kuchen.html>