

GATEAU MOELLEUX AU CAROUBE



Ingrédients

40 cl de lait végétal

150g de sucre de canne complet non raffiné

4 càs de caroube

Essence vanille ou d'orange

1 pincée de sel

60 ml d'huile végétale première pression à froid

300g de farine T80

1 sachet de levure

Amande effilée

Préparation

Mettre dans un saladier le sucre, la caroube, 1 pincée de sel

Mélanger le tout

Verser le lait dans une casserole et faire tiédir

Verser le lait tiède dans le saladier et bien mélanger

Ajouter l'huile et bien mélanger

Ajouter la farine et la levure

Ajouter la vanille

Verser dans le moule huilé et fariné et saupoudrer d'amandes effilées

Enfourner à 165° durant 35 mn

Laisser refroidir et déguster