

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