

Cake bananes noisettes - sans gluten

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 1 heure

Ingrédients pour un beau cake:

- 300 g de farine de riz complet (en magasin biologique)
- 140 g de sucre roux
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 100 g de beurre demi-sel
- 20 cl de lait fermenté (ou lait ribot, au rayon frais des supermarchés)
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 125 g de noisettes décortiquées entières



Recette:

- 1) Séparer les blancs des jaunes de 2 oeufs et monter les blancs en neige.
- 2) Battre ensemble en ajoutant les ingrédients petit à petit et jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et homogène: les bananes écrasés, les deux jaunes d'oeufs, l'oeuf entier restant, le sucre, l'extrait de vanille, le beurre fondu, la farine de riz mélangée à la levure, le lait fermenté.
- 3) Incorporer délicatement les blancs en neige.
- 4) Hacher grossièrement les noisettes et les ajouter à la pâte.
- 5) Verser dans un moule à cake beurré et cuire au four pendant 1 heure à 170/180°C (th 5-6). En fin de cuisson vérifier que le cake ne brunisse pas trop sur le dessus. Laisser refroidir et déguster, il se conserve quelques jours en l'enveloppant bien.