

## Gâteau vegan de base avec gluten

1 moule à manqué de 20 cm ou 12 muffins

- 300g de farine (épeautre ou farine de blé demi complète)
  - 100g de sucre de canne
  - 3g de bicarbonate (ou 10g de levure chimique)
  - 1 pincée de sel
  - 35 cl de lait végétal (tout sauf celui au riz qui ne convient pas à la pâtisserie, uniquement en sauce ou à boire)
  - 2 cs de jus de citron (ou de vinaigre de cidre)
  - 60 g d'huile d'olive ou neutre en goût
1. Préchauffer le four à 180° et chemiser un moule au besoin.
  2. Verser le jus de citron dans le lait. *Si vous utilisez du lait de soja, il va très légèrement cailler et apporter du moelleux au gâteau. Mais tout autre lait sera très bien !*
  3. Dans un cul de poule, verser la farine, le sucre, le bicarbonate ou la levure, le sel.
  4. Ajouter le lait au citron, l'huile et mélanger à l'aide d'un fouet.
  5. Parfumer votre gâteau et mélanger à nouveau.
  6. Verser dans le moule et enfourner pour 35 à 40 minutes pour un moule à manqué (20 minutes suffisent pour des muffins, vérifier au bout de 15 selon les fours)
  7. Laisser tiédir avant de démouler et refroidir complètement avant de découper (sinon le gâteau sera collant et fera des miettes).

## Gâteau vegan de base sans gluten

1 moule à manqué de 20 cm ou 12 muffins

- 100 g de farine de riz complet
  - 100g de poudre d'amandes (ou noisettes pour un goût moins neutre)
  - 100g de farine de sarrasin
  - 100g de sucre de canne
  - 3g de bicarbonate (ou 10g de levure chimique)
  - 1 pincée de sel
  - 40 cl de lait végétal (tout sauf celui au riz qui ne convient pas à la pâtisserie, uniquement en sauce ou à boire)
  - 2 cs de jus de citron (ou de vinaigre de cidre)
  - 60 g d'huile d'olive ou neutre en goût
1. Préchauffer le four à 180° et chemiser un moule au besoin.
  2. Verser le jus de citron dans le lait. *Si vous utilisez du lait de soja, il va très légèrement cailler et apporter du moelleux au gâteau. Mais tout autre lait sera très bien !*
  3. Dans un cul de poule, verser les farines et la poudre d'amande, le sucre, le bicarbonate ou la levure, le sel.
  4. Ajouter le lait au citron, l'huile et mélanger à l'aide d'un fouet.
  5. Parfumer votre gâteau et mélanger à nouveau.
  6. Verser dans le moule et enfourner pour 35 à 40 minutes pour un moule à manqué (20 minutes suffisent pour des muffins, vérifier au bout de 15 selon les fours).
  7. Laisser tiédir avant de démouler et refroidir complètement avant de découper (sinon le gâteau sera collant et fera des miettes).