

## Gâteau Au Chocolat À La Farine De Noix De Coco Sans Gluten, Sans Produits Laitiers

### Content

Elle blogue depuis 2014 et adore créer des aliments adaptés à de nombreux régimes différents, notamment des recettes végétaliennes, sans gluten et/ou Whole30. Paléo - Utilisez du lait paléo (comme le lait d'amande) dans le gâteau et remplacez le glaçage à la crème au beurre par votre glaçage paléo préféré. [Huile d'avocat](#) - Vous avez plusieurs options lorsqu'il s'agit de cuisiner avec de l'huile.

[Légèrement adaptée](#) de la recette de King Arthur Flour, cette recette de gâteau au chocolat sans gluten est probablement l'un des gâteaux au chocolat les plus simples et les plus délicieux que vous ayez jamais préparés. Cette recette facile de gâteau au chocolat à la farine de noix de coco ne prend que 10 minutes de préparation et 30 minutes de cuisson, plus un peu de temps d'inactivité pour laisser le gâteau refroidir. Avec l'ajout de crème fouettée, de sauce au chocolat et/ou de confiture de framboises, il devient un dessert décadent pour toute occasion. Laissez le gâteau décongeler complètement toute la nuit au réfrigérateur avant de servir ou de manger. Assurez-vous simplement que le café est à température ambiante avant de [l'utiliser](#). Certes, les enfants de ma famille ont des papilles gustatives raffinées, mais quand même.

Naturellement sans gluten, sans céréales et pauvre en glucides, la farine de coco est souvent utilisée dans les recettes sans gluten, Paléo ou Keto. J'en ai apporté un à une réunion de famille et il a été apprécié aussi bien par les enfants que par les adultes. En fait, ma plus jeune nièce (Nora, [click here to investigate](#) 4 ans) a demandé une deuxième tranche. Certes, les enfants de ma famille ont des papilles gustatives raffinées, mais quand même. Tous ont été surpris quand j'ai leur ai dit, après le dessert, ce qu'il y avait dedans (ou plutôt ce qu'il n'y avait pas dedans).

### Photos De Gâteau Au Chocolat Et À La Noix De Coco De La Farine King Arthur

Il utilise des ingrédients simples et nécessite une préparation minimale. Commencez par mélanger vos ingrédients secs jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Ensuite, hamp shop brisbane ([click here](#).) ajoutez l'huile de noix de coco, le sirop d'érable et la poudre de cacao dans un bol et fouettez ensemble jusqu'à ce que le [mélange](#) soit brillant et lisse. Ajoutez les œufs, un à la fois, avant de verser le lait et de fouetter le tout jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

J'ai testé cette recette avec des œufs, mais vous pouvez essayer d'utiliser ces idées de remplacement d'œufs pour remplacer les œufs. Vous pouvez facilement préparer ce gâteau au chocolat sans sucre en utilisant de l'érythritol à la place du sucre de coco. Pour conserver, enveloppez le gâteau au chocolat sans farine dans une pellicule plastique ou placez-le dans un récipient hermétique et conservez-le au réfrigérateur jusqu'à 5 jours. Il suffit d'un seul bol pour le fouetter et peut être mis et sorti du four en moins d'une heure.

[J'ai utilisé](#) de l'huile d'avocat parce qu'elle est plus saine et au goût neutre. D'autres bonnes options sont l'huile de canola ou l'huile de noix de coco fondue et refroidie à température ambiante. J'ai testé cette recette avec des œufs, mais vous pouvez essayer d'utiliser ces idées de remplacement d'œufs pour remplacer les œufs. Vous pouvez essayer de remplacer les œufs par un « œuf de chia », des bananes, de la compote de pommes ou tout ce que vous utilisez habituellement à la place des œufs. Lorsque vous mesurez votre farine de noix de coco, versez la farine de noix de coco, puis prenez un

couteau et passez-la sur la tasse à mesurer pour éliminer tout excédent. N'ajoutez jamais une tasse « pleine » de farine de noix de coco à votre recette.

## Ventes De Farine De Boulangerie

□ gâteau au chocolat à la farine de noix de coco est parfaitement moelleux avec une riche saveur de chocolat. Sans fioriture, ce gâteau au chocolat dense, moelleux et sans gluten à base de farine de noix de coco est une collation parfaite à servir avec un café. Avec l'ajout de crème fouettée, de sauce au [chocolat](#) et/ou de confiture de framboises, SHAMPOO ([visit here](#)) il devient un dessert décadent pour toute occasion.

Kentucky State Fair's 'Your Favorite Cake' winner announced for 2023 - Courier Journal Kentucky State Fair's 'Your Favorite Cake' winner announced for 2023.

Posted: Tue, 15 Aug 2023 07:00:00 GMT [source](#)]

Cuire au micro-ondes à puissance maximale par incréments de 30 à 60 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le beurre fonde et que le mélange soit bien mélangé. Je m'appelle Arman Liew et je suis deux fois auteur culinaire et blogueur culinaire.

## Mélanges À Pâtisserie

Lait - N'importe quelle sorte, mais PAS le lait de coco en conserve ; sinon, la texture ne sera pas correcte. J'utilise généralement du lait d'amande ou du lait d'avoine dans mes recettes de gâteaux. Vous pouvez facilement préparer ce gâteau au chocolat sans sucre en utilisant de l'érythritol à la place du sucre de coco. Légèrement adaptée de la recette de King Arthur Flour, cette recette de gâteau au chocolat sans gluten est probablement l'un des gâteaux au chocolat les plus simples et les plus délicieux que vous ayez jamais préparés. Complétez le tout avec une ganache au chocolat succulente et brillante sans produits laitiers et vous obtenez un dessert facile qui convient également à une séance de pâtisserie en semaine ou à une occasion spéciale. Pour un gâteau, utilisez un moule à pain de 8 1/2 x 4 1/2 pouces et faites cuire au four pendant 35 à 45 minutes.

Même si la farine de noix de coco peut être un peu plus chère que les autres farines sans gluten, une petite quantité suffit et un sachet vous durera assez longtemps. La combinaison des saveurs de chocolat et de cacao est parfaitement équilibrée et le lait de coco contenu dans le gâteau lui donne une texture moelleuse et fondante. Même si vous avez besoin de moins de farine de noix de coco que de farine ordinaire, vous compensez en ayant besoin d'une demi-douzaine d'œufs. [J'ai l'impression](#) qu'il existe un art de [cuisiner](#) avec de la farine de noix de coco et que, lorsque cela est fait correctement, cela peut amener votre friandise moyenne à un autre niveau. Pour un gâteau à 2 étages pour 16 à 20 personnes, triplez la recette de ganache paléo ou faites un double lot de mon [glaçage paléo](#).

Dans un grand bol à mélanger, incorporer le sucre, l'extrait de vanille, les œufs et le sel au mélange huile de coco-cacao et bien mélanger. Pour servir les gens, [cbd wholesalers america](#) doublez les recettes de gâteau et de [ganache](#) et faites cuire le gâteau dans un plat allant au four de 9 x 12 pouces tapissé sur le fond et les côtés de papier parchemin. Une fois le gâteau refroidi, retournez-le sur une grande planche à découper, retirez le papier sulfurisé, puis retournez-le à l'endroit sur un plat de service. Tartiner de ganache ou autre glaçage de votre choix, couper en carrés et servir.

## Ustensiles De Cuisson

Au cours des derniers mois, j'ai davantage expérimenté la farine d' noix de coco dans mes recettes de desserts. J'ai l'impression qu'il existe un art de cuisiner avec de la farine de noix de coco et que, lorsque cela est fait correctement, cela peut amener votre friandise moyenne à un autre niveau.

Grâce à de nombreuses expérimentations et de nombreuses erreurs, je pense avoir trouvé la formule magique. Bien que j'aie une multitude de desserts utilisant cette farine incroyable, ce que je préfère préparer est un gâteau au chocolat classique. Pour un gâteau à 2 étages pour 16 à 20 personnes, triplez la recette de ganache paléo ou faites un double lot de mon glaçage paléo. Doublez la recette du gâteau et répartissez-la dans 2 moules à charnière ou moules à gâteau ronds (8 pouces). Une fois les gâteaux refroidis, nivelez le dessus avec un grand couteau dentelé.

Sans fioriture, ce gâteau au chocolat dense, moelleux et sans gluten à base de farine de noix de coco est une collation parfaite à servir avec un café. Ajouter le sucre, les œufs, la vanille et le sel au mélange de beurre; fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ce gâteau au chocolat à la farine de noix de coco est parfaitement moelleux avec une riche saveur de chocolat. Je préfère faire toutes mes pâtisseries avec de la farine de noix de coco Bob's Red Mill, mais vous pouvez utiliser n'importe quelle autre marque de farine de noix de coco. C'est la meilleure recette de gâteau au chocolat à la farine de noix de coco de tous les temps ! Voici un aperçu visuel des ingrédients nécessaires à cette recette de gâteau au chocolat à la farine de noix de coco.

From:

<https://wiki.fux-eg.org/> - **wiki-fux**

Permanent link:

[https://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=gateau\\_au\\_chocolat\\_a\\_la\\_fa\\_ine\\_de\\_noix\\_de\\_coco\\_sans\\_gluten\\_sans](https://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=gateau_au_chocolat_a_la_fa_ine_de_noix_de_coco_sans_gluten_sans)

Last update: **2024/03/25 08:20**

