

Recette moelleux à la bergamote

Pour 1 moelleux :

- 200g de farine de riz complet
- 50g de farine de sarrasin
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 100g de sucre complet
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de graines de pavot
- 1 cuillère à soupe de purée d'amandes
- 1 bergamote bio
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale neutre
- 40cL de lait de riz (ou autre lait végétal)

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger les farines avec le sucre, la levure et les graines de pavot.

Zester la bergamote et ajouter au mélange sec.

Faire tiédir le lait et presser la bergamote.

Ajouter l'ensemble des liquides au mélange sec.

Fouetter vivement et verser la pâte dans un moule à manquer (ou cake) graissé et fariné.

Enfourner 25 min pour le moelleux (ou 40 min pour le cake.)

Laisser tiédir 5 min avant de démouler.