



Amour de cake pour la Saint Valentin



INGRÉDIENTS

Pour **6 portions**:

- 2 oeufs
- 3 c. à s. d'huile d'olive (huile de coco ou ghee)
- 3 c. à s. de jus de citron
- 1/5 de tasse de lait d'amande
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de noix de coco râpée
- 1 c. à c. de poudre à lever
- 50 g d'érythritol
- 100 g de fruits des bois
- Amandes effilées

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la poudre d'amande, la coco râpée et la poudre à lever dans le bol de votre robot et réserver.

Battre les œufs au mixer pour les blanchir.

Démarrer votre robot de cuisine à vitesse modérée.

Mettre les œufs, l'édulcorant, l'huile, le lait d'amandes et le jus de citron dans le bol et mélanger. Pas de panique si le mélange mousseux des œufs retombe.

Ajouter ensuite tous les ingrédients secs, cuillère par cuillère, et laisser le robot faire son travail jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

A la fin, ajouter les fruits de bois et mélanger (à la main).

Mettre la pâte dans un moule à cake en forme de cœur et enfourner pour 35 à 40 minutes.

Retirer du four et laisser refroidir.

Décorer éventuellement d'amandes effilées.

✓ **314 kcal**
-12g
de sucre*

PAR PORTION

* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu