



Instructions de préparation :

Gâteau divin au chocolat

Sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine l'Angélique



INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES

- 1 boîte de [Mélange à Gâteau divin au chocolat](#)
- 2 gros oeufs
- 315 ml (1 1/4 tasse) de boisson végétale* de votre choix
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Huiler et enfariner légèrement un moule rond de 23 cm (9 po) ou un moule carré de 20 cm x 20 cm (8 po x 8 po).
3. Dans un grand bol, combiner le mélange à gâteau, les oeufs, la boisson végétale, l'huile et l'extrait de vanille.
4. Battre à vitesse moyenne du malaxeur de 30 secondes à 1 minute, jusqu'à épaississement. Verser la pâte dans le moule.
5. Cuire au four sur la grille centrale pendant 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre.
6. Laisser refroidir 10 minutes, puis démouler.

Le temps de cuisson peut varier selon le four.

CONSEIL PRATIQUE

* Si vous ne suivez pas de régime sans produits laitiers, remplacer la boisson végétale par du lait de vache est une option.