



Gâteau citronné aux petits fruits

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

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 12

PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : 45 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 1 préparation [Gâteau doré de Cuisine l'Angélique](#)
- 2 gros oeufs
- 100g (1/2 tasse) d'huile d'olive
- 85 g (3/4 tasse) de boisson végétale, au goût
- 15 ml (1 c. à soupe) de zeste de citron bio
- 10 ml (2 c. à thé) d'essence de vanille
- 130 g (1 tasse) de fraises fraîches, tranchées
- 130 g (1 tasse) de bleuets frais
- 130 g (1 tasse) de framboises fraîches

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Huiler et enfariner un moule à cheminée ou tapisser de moules en papier 12 moules à muffins.
2. Dans un grand bol, combiner la préparation à gâteau, les œufs, l'huile, la boisson végétale, le zeste de citron et l'essence de vanille.
3. Battre à vitesse moyenne du malaxeur de 30 secondes à 1 minute, juste assez pour bien amalgamer le tout, sans plus.
4. Ajouter les fraises, les bleuets et les framboises et mélanger délicatement le tout à l'aide d'une cuiller de bois. Verser le mélange dans le moule.
5. **Cuisson en gâteau** : cuire au four de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre.
Cuisson en muffins : cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre.
6. Laisser refroidir 10 minutes, puis démouler.



En gâteau ou en muffins, une recette d'une fraîcheur inégalée mettant en vedette les petits fruits de saison et notre mélange «Gâteau doré»!

CONSEIL PRATIQUE

Ce gâteau est délicieux glacé avec notre recette de [glacage à la vanille](#) ou notre [glacage imitation «fromage à la crème»](#), rehaussé d'un soupçon de zeste de citron, au goût.

VARIANTE

En savoir plus sur la préparation [Gâteau doré](#) et les [autres recettes à partir de ce mélange](#).

