

Pop Cakes sans gluten carotte et chocolat blanc



Ingédients pour 14 pop cakes :

- 120g de carottes
- 1 œuf
- 140 gr de riz
- 50 g margarine ou de beure
- 60 g de sucre de coco ou autre
- ½ c. à c. de bicarbonate
- ½ c. à c. de vinaigre de cidre
- 1 c. à c. de cannelle
- 50 g de chocolat blanc

Les étapes

Mixer le riz pour en faire de la farine. Eplucher les carottes et les couper grossièrement. Les mixer avec l'œuf, la cannelle et le sucre. Mélanger la préparation avec la farine de riz. Ajouter la margarine molle, le bicarbonate et le vinaigre.

Laisser reposer la pâte 2h au frais.

Pour la cuisson à la vapeur - Remplir le récipient d'eau et porter à ébullition.

Former 14 boules avec les mains et les déposer sur le tamis.

Mettre à cuire 12 min.

Laisser refroidir sur une grille.

Faire fondre le chocolat blanc à la vapeur, puis dessiner des lignes sur les gâteaux.

Planter un pique en bois ou un bout de paille dans les boules pour en faire des pop cakes.

Astuces - pour obtenir plus facilement une farine de riz fine, utiliser des brisures de riz.

Source : [Pop Cakes sans gluten, carotte & chocolat blanc, au Vitaliseur | Boîte à malice de Maman Fée \(boiteamalicedemamanfee.fr\)](http://boiteamalicedemamanfee.fr/)