

## **Recette : Gâteau à la farine de pois chiches sans gluten et sans œufs**

Avec équivalence spécial confinement

Ingrédients :

200 g de farine de pois chiches

60 à 80 g de sucre complet de canne moins si souhaité !

1 c à c de bicarbonate de soude

60 g de purée d'amande blanche ou de poudre d'amande

12 cl d'huile d'olive

le zeste d'une orange (ou d'un citron)

18 cl de jus d'orange (ou jus de 2 citrons verts +eau de source =18 cl )

25g d'amandes effilées

Préchauffez votre four à 180 ° C

Dans un bol, rassemblez les ingrédients secs : farine de pois chiche tamisée , sucre, bicarbonate et zeste d'orange dans un grand bol

Dans un autre bol, rassemblez les ingrédients humides : jus d'orange, purée d'amande et huile d'olive douce .

Versez progressivement le mélange humide sur les ingrédients secs et mélanger rapidement ,

Remplissez un moule huilée avec la pâte obtenue et parsemez d'amandes effilées

N'hésitez pas à baisser la température au bout de 30 mn de cuisson pour éviter trop de brunissement

Idéal à servir au goûter