

Gâteau au chocolat aux pois chiches

Un gâteau moelleux vegan au cacao et aux pois chiches.

Temps de Préparation : 20 minutes

Temps de Cuisson : 35 minutes à 180°C

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 200 mL eau
- 120 g sucre au choix
- 40 g amande (ou noisette) en poudre
- 40 g huile liquide au choix
- 160 g pois chiches cuits ou en conserve préalablement rincés et égouttés
- 140 g farine de blé ou de grand épeautre blanche ou semi-complète
- 1 CAS levure chimique ou poudre à lever
- 40 g poudre de cacao pur
- pépites de chocolat (facultatif)
- 1 CAS vinaigre de cidre (facultatif mais ajoute du moelleux)

<https://mailofaitmaison.com/recette/gateau-cacao-pois-chiche/>

Gâteau au chocolat aux pois chiches

Un gâteau moelleux vegan au cacao et aux pois chiches.

Temps de Préparation : 20 minutes

Temps de Cuisson : 35 minutes à 180°C

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 200 mL eau
- 120 g sucre au choix
- 40 g amande (ou noisette) en poudre
- 40 g huile liquide au choix
- 160 g pois chiches cuits ou en conserve préalablement rincés et égouttés
- 140 g farine de blé ou de grand épeautre blanche ou semi-complète
- 1 CAS levure chimique ou poudre à lever
- 40 g poudre de cacao pur
- pépites de chocolat (facultatif)
- 1 CAS vinaigre de cidre (facultatif mais ajoute du moelleux)

<https://mailofaitmaison.com/recette/gateau-cacao-pois-chiche/>

Gâteau au chocolat aux pois chiches

Un gâteau moelleux vegan au cacao et aux pois chiches.

Temps de Préparation : 20 minutes

Temps de Cuisson : 35 minutes à 180°C

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 200 mL eau
- 120 g sucre au choix
- 40 g amande (ou noisette) en poudre
- 40 g huile liquide au choix
- 160 g pois chiches cuits ou en conserve préalablement rincés et égouttés
- 140 g farine de blé ou de grand épeautre blanche ou semi-complète
- 1 CAS levure chimique ou poudre à lever
- 40 g poudre de cacao pur
- pépites de chocolat (facultatif)
- 1 CAS vinaigre de cidre (facultatif mais ajoute du moelleux)

<https://mailofaitmaison.com/recette/gateau-cacao-pois-chiche/>

Gâteau au chocolat aux pois chiches

Un gâteau moelleux vegan au cacao et aux pois chiches.

Temps de Préparation : 20 minutes

Temps de Cuisson : 35 minutes à 180°C

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 200 mL eau
- 120 g sucre au choix
- 40 g amande (ou noisette) en poudre
- 40 g huile liquide au choix
- 160 g pois chiches cuits ou en conserve préalablement rincés et égouttés
- 140 g farine de blé ou de grand épeautre blanche ou semi-complète
- 1 CAS levure chimique ou poudre à lever
- 40 g poudre de cacao pur
- pépites de chocolat (facultatif)
- 1 CAS vinaigre de cidre (facultatif mais ajoute du moelleux)

<https://mailofaitmaison.com/recette/gateau-cacao-pois-chiche/>