

CAKE VEGAN

Ingrédients :

- 150g de lait de soja
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 250g de farine T55
- 250g de compote de fruits
- 1 sachet de levure chimique
- 120g d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 100g de raisins secs
- ½ gousse de vanille

Recette :

Mélanger le lait de soja et le vinaigre de cidre.

Ajouter la compote, les raisins secs et les graines de la demie gousse de vanille.

Tamiser la farine et la levure puis les incorporer au mélange sans trop travailler la pâte. Ajouter l'huile d'olive et le sel.

Verser la pâte dans un moule et cuire 45 min au four thermostat 6.

Préconisations de conservation : A conserver à température ambiante.

