

Gâteau de quinoa

Ingrédients

- 100 g de beurre pommade
- 90g de sucre
- 3 œufs
- 120 g de quinoa cuit
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- zestes d'un citron
- jus d'un citron
- 1 c à c de cannelle



Préparation

1. Faire cuire votre quinoa, il faudra dans les 40 g de quinoa cru pour obtenir 120 g de quinoa cuit, l'égoutter et le laisser refroidir.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre, le beurre pommade et les zestes de citron jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
3. Séparer le jaune des blancs et monter les blancs en neige.
4. Intégrer les œufs un par un au mélange crémeux.
5. Ajouter la farine, la levure chimique, la cannelle et enfin le jus de citron.
6. Incorporer les graines de quinoa et les blancs en neige délicatement.
7. Préchauffer le four à 175°C.
8. Verser la préparation dans un moule beurré, enfourner pour 35 minutes.

