

Gâteaux au chocolat sans gluten

Ingrédients

1 1/2 tasse de farine de riz
blanc 3/4 tasse de farine de
m m m m m m m m m m
1/2 tasse de poudre de cac cac
cac cac cac en poudre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de bicarbonate de
soude
1 cuillère à soupe de levure
chimique 1 cuillère à café
de gomme de xanthane
4 œufs

1 tasse de lait
2 cuillères à café d'extrait de
vanille

Directions

Préchauffer le four à 350 degrés F (175 degrés C). Graisser deux moules à muffins de 12 tasses ou les tapisser de moules en papier.

Dans un bol moyen, mélangez la farine de riz, la farine de millet, le cacao, le sel, le bicarbonate de soude, la levure chimique et la gomme de xanathan. Dans un grand bol séparé, battre les œufs, le sucre, la crème aigre, le lait et la vanille. Incorporez les ingrédients secs jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Déposer la pâte dans les moules préparés, en la répartissant uniformément.

Faire cuire dans le four préchauffé jusqu'à ce que le dessus se détende lorsqu'on le presse légèrement, de 20 à 25 minutes. Laisser refroidir dans le moule posé sur une grille.

Une fois refroidis, disposez les cupcakes sur un plat de service.