

Date : 30/06/11

## Petits cakes aux 3 cerises

C'est la saison des cerises, profitez-en pour les cuisiner en beauté !

Vanessa Romano

© Vanessa Romano / Editions Ulmer .



Type de plat : Apéro / Tapas

Ingrédient principal : Cerise

Quantité : pour 6-7 petits cakes

Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 40-45 min

Ingrédients

## Évaluation du site

Le site Internet du magazine Avantages diffuse des articles concernant la beauté, le bien-être, la mode, etc.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 26

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

# avantages

- 1 pot de sojani (crème de soja fermentée)
- 4 œufs
- ½ pot de sucre blond
- ½ pot de confiture de cerise
- 1 pot de cerises dénoyautées et coupées en deux
- 1 poignée de cerises séchées
- 1 pot de farine de riz complet
- 1 pot de poudre d'amande
- ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium
- 1 pincée de sel

## Étapes

Recette extraite du **livre** Mes recettes bio de saison de Vanessa Romano, **ed . Ulmer**

1

Mélanger le sojani, les œufs, le sucre et la confiture.

2

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le bicarbonate, le sel, puis les cerises séchées et fraîches.

3

Quand la pâte est belle, la répartir dans des moules à cakes, puis cuire à 180 °C (four ventilé) pendant 40-45 minutes pour des cakes de 10 x 7 cm environ.