

Date : 02/08/11

## Petits cakes aux 3 cerises



28 juin 2011 Les cerises d'été on les cuisine volontiers ! Pour changer du clafoutis façon Mamie, la recette des Petits cakes aux 3 cerises.

Type de plat : Dessert

Saison : été

Difficulté : Très Facile, Prix : Moyen

Temps de préparation : 10 mn Temps de cuisson : 40 mn

Pour : 4 personnes

### Ingrédients

- 1 pot de sojani (crème de soja fermentée)
- 4 œufs
- 1 ½ pot de sucre blond
- 1 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

## Évaluation du site

Ce site est un magazine féminin en ligne. Il diffuse quelques brèves concernant la cuisine, la mode et les cosmétiques au sein de différentes rubriques, en forme de blogs.

Cible  
Spécialisée

Dynamisme\* : 32

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

1 pot de poudre d'amande  
1 ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium  
1 pincée de sel  
Pour 6-7 petits cakes

Mélanger le sojani, les œufs, le sucre et la confiture. Ajouter la farine, la poudre d'amande, le bicarbonate, le sel, puis les cerises séchées et fraîches. 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.

Extrait de "Mes recettes bio de saison" de Vanessa Romano - photo : Vanessa Romano /  
**Editions Ulmer**