

## Génoise sans gluten et sans levure

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		10 min
Cuisson :		13 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	8	

[signaler un problème](#)

## INGRÉDIENTS

## Pour la génoise sans gluten

100 g de sucre en poudre 4 oeufs 50 g de fécule de maïs (maizena) 50 g de farine de riz

## Pour la cuisson

du sucre en poudre fin

## PRÉPARATION

Accessoires	Durées	�C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

## POUR LA GÉNOISE SANS GLUTEN



Préchauffer le four à 200 C. Placer le fouet sur les lames. Ajouter le sucre et les œufs. Fouetter 5 minutes - 40 C - vitesse 5 (sans verre doseur).

5 min

40  C

5



Phase de refroidissement 2 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur)

2 min

5



Dans un pichet posé sur le bol, peser fécule de maïs et farine de riz. Mélanger à la cuillère magique. Ajouter ce mélanger TPT. Mélanger 20 secondes - vitesse 3.(sans verre doseur)(TPT : tant pour tant)

20 sec

3



## POUR LA CUISSON

Verser la pâte à génoise dans le Flexipan Plat. Cuire 10 à 13 minutes à 200 C. (selon four)

0

## PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou  
pétrissage

A la sortie du four, saupoudrer légèrement de sucre. Poser la toile de cuisson, retourner et démouler. Rouler avec la toile de cuisson. Laisser refroidir 3 minutes si garniture de pâte à tartiner, sinon plus pour de la crème pâtissière, de la chantilly ou de la confiture.

0