



Gâteau moelleux aux myrtilles

Un gâteau aux fruits avec Alpro Go On Nature

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C et graissez les bords d'un moule à gâteau. Écrasez les biscuits et mélangez-les à la margarine fondue Alpro soya Cuire et Rôtir pour les répartir dans le fond du plat. Réservez au frais.
2. Fouettez l'Alpro Go On Nature avec le sucre de canne, l'huile et les jaunes d'œuf jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Ajoutez les graines de vanille, le zeste du citron vert, 2 cuillers à soupe de jus de citron vert et mélangez le tout. Assaisonnez de zeste/jus de citron vert et de vanille, si nécessaire.
3. Battez les blancs d'œuf en neige et incorporez-les délicatement au mélange à base d'Alpro Go On Nature. Veillez à ce qu'ils ne retombent pas. Placez les mandarines et quelques myrtilles sur le fond de biscuit. Ensuite, versez le mélange à base d'Alpro Go On Nature et mettez le gâteau dans un four préchauffé pendant environ 40 à 45 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
4. Ajoutez quelques myrtilles sur le gâteau, dès qu'il aura refroidi.



10 pièces



1h 5min



Ingrédients

- 180 g de biscuits
- 50 g d'Alpro soya Cuire et Rôtir
- 750 g d'Alpro Go On Nature (alternative végétale au fromage frais)
- 80 g de sucre de canne
- 100 ml d'huile végétale (huile de tournesol ou de colza)
- 4 œufs
- 250 g de myrtilles
- 2 mandarines
- 1 gousse de vanille
- 1 citron vert

À base de

Cuire et Rôtir



Nature

