



## Gâteau karkuzna

Faites-vous plaisir avec ce gâteau avec Alpro Boisson à base de soja Non

Sucrée

### Préparation

1. Faites chauffer les fruits rouges avec 50 g de sucre jusqu'à l'obtention d'une compote.
2. Mélangez la polenta, l'œuf, le sucre, le sel, l'Alpro Boisson à base de soja Non Sucrée et l'Alpro Cuire et Rôtir et laissez reposer une demi-heure en préchauffant le four à 210 °C.
3. Fouettez le mélange, ajoutez la poudre à lever et mélangez bien. Versez la pâte dans un moule allant au four graissé (10 x 10 cm) et faites cuire pendant environ 25 à 35 minutes, jusqu'à ce que la pique que vous y insérez ressorte sèche.
4. Laissez le moule refroidir pendant 5 minutes. Servez chaud avec la compote de fruits rouges. Un délice !



8 pièces



35min



### Ingrédients

- 275 g de polenta (semoule de maïs)
- 1 œuf
- 75 g de sucre
- ½ c. à c. de sel
- 360 ml d'Alpro Boisson à base de soja Non Sucrée
- 15 g d'Alpro Cuire et Rôtir
- 2 c. à c. de poudre à lever
- 300 g de fruits rouges

À base de

Cuire et Rôtir



Non Sucré

