



Λαχταριστό επιδόρπιο καρύδας

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180 ° C. Ανακατέψτε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπολ με εξαίρεση τα αυγά, το ρόφημα καρύδας Alpro, το πορτοκάλι. Προσθέστε έναν έναν τους κρόκους αυγών και το ρόφημα καρύδας. Ανακατέψτε μέχρι το μίγμα να γίνει λείο.

2. Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών και στη συνέχεια ρίξτε τα στο μίγμα. Ανακατέψτε και στη συνέχεια αδειάστε το μίγμα σε ένα λαδωμένο ταψί (ή χρησιμοποιήστε λαδόκολλα).

3. Ψήστε για 30 έως 35 λεπτά. Μετά από 30 λεπτά ψήσιμο, το εσωτερικό παραμένει κρεμώδες. Εάν το ψήσετε λίγο περισσότερο, το κέικ θα γίνει πιο ξηρό.

4. Τρίψτε τη φλούδα πορτοκαλιού. Αφαιρέστε το κέικ σοκολάτας από το φούρνο και αφήστε το να κρυώσει πριν το κόψετε. Κόψτε το κέικ σε ίσα κομμάτια και γαρνίρετε με ξύσμα πορτοκαλιού και νιφάδες καρύδας.



4 ???????



50?????



Συστατικά

- 260 g αλεσμένα αμύγδαλα
- 40 g τριμμένη καρύδα
- 125 g ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο
- 70 g σκόνη κακάο
- 1/2 κουταλιά (χωρίς γλουτένη) μαγειρική σόδα
- 250 ml ρόφημα καρύδας Alpro
- 2 αυγά
- 1 πορτοκάλι
- 2 κουταλιές της σούπας καρύδα για γαρνίρισμα

Παρασκευάζεται από

ΡΟΦΗΜΑ ΚΑΡΥΔΑΣ ALPRO ORIGINAL

