

Cake au tofu, au citron et au miel



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Idéal pour une pause gourmande, un gâteau qui réunit l'acidité du citron et la douceur du miel.

Ingrédients

- 2 œufs
- 150 g de farine d'épeautre - par exemple bjorg
- 0,25 cuillère à café de bicarbonate
- 0,5 cuillère à café de vanille - en poudre
- 100 g de miel
- 1 citron - bio ou non traité
- 2 cuillères à soupe d'huile olive-tournesol - par exemple bjorg
- 50 ml de lait d'épeautre - par exemple bjorg
- 200 g de tofu - par exemple bjorg

Préparation

- 1 Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- 2 Versez la farine d'épeautre dans un récipient creux avec le bicarbonate et la vanille.
- 3 Ajoutez les jaunes d'œufs, le miel, le jus et le zeste du citron, l'huile olive-tournesol et le lait d'épeautre. Mélangez bien.
- 4 Incorporez ensuite à la pâte le tofu émietté et remuez à nouveau.
- 5 Puis, battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte.
- 6 Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez 45 minutes à 150°C (th.5).
- 7 Démoulez le cake dès la sortie du four et laissez-le refroidir sur une grille.

Proposé par

Bjorg

Bjorg Bio-Nutrition

25 ans de savoir faire bio.

"Ce que nous mangeons chaque jour contribue à notre santé de demain". C'est en partant de ce constat que Bjorg a fondé le concept de Bio-Nutrition, qui repose sur la sélection rigoureuse des ingrédients, les bénéfices nutritionnels de ses produits et la préservation du goût. Aujourd'hui, Bjorg est la première marque française de produits alimentaires biologiques. Composez au quotidien des menus biologiques, selon vos envies et vos besoins.

Découvrez la gamme Bjorg : www.bjorg.fr

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



Découvrez de savoureuses recettes santé : sans gluten, légères ou végétariennes sur www.bjorg.fr/recettes

[Consulter son profil et ses recettes](#)