

MOELLEUX FONDANT PATIDOU, AMANDES & TOFU SOYEUX

Pour 1 moule de 20 cm

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min



225 g de purée de patidou

90 g d'amandes en poudre

90 g de sucre blond de canne

1 cuillère à café rase de cannelle moulue

1 pointe de vanille en poudre ou les graines d'une gousse de vanille

50 g de beurre fondu

75 g de farine T65

2 œufs

200 g de tofu soyeux au préalable bien lissé

Mélanger tous les ingrédients.

Verser dans un moule en silicone.

Faire cuire 35 à 40 min au four préchauffé à 180°C. Un bâtonnet en bois doit ressortir à peine humide.

Laisser refroidir 5-10 min dans le moule puis démouler.

Servir tiède ou frais.