



Le gâteau au kiwi

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 7 kiwi Zespri™ SunGold
- 220 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 60 g de sucre vanillé
- 2 œufs
- 75 g de beurre
- 15 cl de lait écrémé
- Des cranberries

1. Préchauffer le four à 165°C.
2. Peler cinq kiwis Zespri™ SunGold et les couper en dés.
3. Mélanger tous les ingrédients secs : les 220 g de farine, le demi sachet de levure et les 60 g de sucre vanillé.
4. Faire fondre 75 g de beurre puis ajouter au mélange d'ingrédients secs, tous les ingrédients liquides : les 2 œufs, le beurre fondu, les 15 cl de lait demi écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Ajouter ensuite les kiwis coupés en petits dés et deux poignées de cranberries.
6. Mélanger rapidement et verser dans un moule.

7. Enfourner à 165°C pour 45 minutes.
8. Une fois tiédi, démouler et laisser refroidir le gâteau. Une fois refroidi, décorer le gâteau avec des kiwis Zespri™ SunGold et Green.
9. Servir froid accompagné d'un bol de lait ou d'un yaourt.