GÂTEAU AU FROMAGE ET TOFU

PRÉPARATION : 10 minutes • CUISSON : 20 minutes • PORTIONS : 12 portions

INGRÉDIENTS

- 180 ml (¾ tasse) de chapelure de biscuits Graham
- 3 c. à soupe de beurre fondu et refroidi
- 125 ml (½ tasse) de tofu soyeux
- 180 ml (¾ tasse) de fromage à la crème léger
- 125 ml (1/3 tasse) de miel
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 3 œufs
- 125 ml (½ tasse) de fruits frais au choix

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350°F.

Dans un bol, mélanger la chapelure et le beurre fondu jusqu'à obtenir une texture granuleuse. Répartir ce mélange au fond de douze moules à muffins en papier. Aplatir avec le dos d'une cuillère.

Dans un autre bol, battre le tofu, le fromage à la crème, le miel, la vanille et les œufs jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Verser sur la chapelure.

Cuire pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.

Laisser refroidir et servir avec des fruits frais.