



## LE PETIT-DÉJEUNER POUR DES week-ends gourmands !

KIWI ZESPRI™ SUNGOLD

### INGRÉDIENTS :

- ✓ 5 kiwis Zespri™ SunGold
- ✓ 220 g de farine
- ✓ 60 g de sucre vanillé
- ✓ 1/2 sachet de levure
- ✓ 2 œufs
- ✓ 75 g de beurre
- ✓ 15 cl de lait 1/2 écrémé
- ✓ 2 poignées de cranberries

SEULEMENT  
390 KCAL

### RECETTE :

- Préchauffer le four à 165° C.
- Peler les kiwis et les couper en dés.
- Mélanger tous les ingrédients secs : farine, levure et sucre.
- Ajouter les ingrédients liquides : œufs, beurre fondu et lait puis les kiwis en petits dés et les cranberries.
- Mélanger rapidement et verser dans un moule.
- Enfourner à 165° pendant 45 minutes.
- Décorer le gâteau une fois refroidi avec des kiwis Zespri™ SunGold et Green.
- Servir froid accompagné d'un bol de lait ou d'un yaourt.

### INTÉRÊT nutritionnel :

Le petit-déjeuner pour des week-ends gourmands ! Ce gâteau tout moelleux n'en n'est pas moins riche en fibres et antioxydants ! L'association du kiwi Zespri™ SunGold et des cranberries apporte de nombreux antioxydants utiles pour lutter contre les radicaux libres et les agressions de l'environnement. De quoi faire le plein de défenses naturelles !