



Rumrkin spice βασιλόπιτα

Μερίδες: 8-10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 50-60 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2-3 ώρες **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 25 εκ.

Φυλάσσουμε τη βασιλόπιτα καλυμμένη σε θερμοκρασία δωματίου, χωρίς το γλάσο, για 2 μέρες ή καλυμμένη στο ψυγείο για 4-5 μέρες.

Υλικά:

[300 ml Alpro Ρόφημα Βρώμης Χωρίς Ζάχαρη](#)

300 γρ. κολοκύθα, βρασμένη ή στον ατμό, πολτοποιημένη

70 ml ελαφρύ ελαιόλαδο

260 γρ. μαύρη ζάχαρη

1 ½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

30 γρ. μπέικιν πάουντερ

1κ.σ. κανέλα

½ κ.γλ. μοσχοκάρυδο

¼ κ.γλ. γαρύφαλλο

1 κ.γλ. τζίντζερ σε σκόνη

¼ κ.γλ. αλάτι

Υλικά για το γλάσο:

[6 κ.σ. Alpro Ρόφημα Βρώμης Χωρίς Ζάχαρη](#)

1 κ.σ. κολοκύθα, στον ατμό, πολτοποιημένη

½ κ.γλ. κανέλα

250 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη

Εκτέλεση

- 1) Ρίχνουμε σε μεγάλο μπολ το [Alpro Ρόφημα Βρώμης Χωρίς Ζάχαρη](#), τη κολοκύθα, το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα να ομογενοποιηθούν.



- 2) Σε άλλο μπολ ρίχνουμε το αλεύρι, το μπέικιν, τα μπαχαρικά και το αλάτι και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθούν.
- 3) Ρίχνουμε το μείγμα με το αλεύρι, στο μείγμα με την κολοκύθα και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα.
- 4) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα φόρμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για 50- 60 λεπτά. Για να δούμε αν είναι έτοιμο βυθίζουμε ένα λεπτό μαχαιράκι στο κέντρο του κέικ
- 5) Το αφήνουμε να κρυώσει για 30 λεπτά και ξεφορμάρουμε. Γυρνάμε με προσοχή το κέικ και βάζουμε από την κάτω πλευρά του το φλουρί το ξαναγυρνάμε και το βάζουμε στην πιατέλα σερβιρίσματος.
- 6) Για το γλάσο ανακατεύουμε με ένα σύρμα το [Alpro Ρόφημα Βρώμης Χωρίς Ζάχαρη](#), τη κολοκύθα, τη κανέλα και τη ζάχαρη άχνη μέχρι να έχουμε πηχτό αλλά ρευστό γλάσο.
- 7) Περιχύνουμε το κέικ με τη μισή ποσότητα από το γλάσο και αφήνουμε να στερεοποιηθεί.
- 8) Κόβουμε και σερβίρουμε με λίγο παραπάνω γλάσο



BRIEF:

Alpro Ρόφημα Βρώμης Χωρίς Ζάχαρη

- Το Ρόφημα Βρώμης Χωρίς Ζάχαρη έχει ήπια & απαλή γεύση που ταιριάζει σε όλα. Η βρώμη μπορεί να γίνει το βασικό συστατικό σε άπειρα ροφήματα και πιάτα και συνοδεύεται από πολλά οφέλη. Το ρόφημα βρώμης alpro έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες, ενώ αποτελεί πηγή ασβεστίου και βιταμινών B2, B12 & D.
- Χωρίς σάκχαρα και χωρίς καθόλου γλυκαντικά, μπορείς να το απολαύσεις χωρίς ενοχές!
- Η βρώμη μας καλλιεργείται εξ ολοκλήρου στην Ευρώπη.
- Μη γαλακτοκομικό προϊόν. Εκ φύσεως χωρίς λακτόζη.
- Εκ φύσεως χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά.
- Εκ φύσεως χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά.