

GATEAU AU FROMAGE BLANC

Ingrédients pour 6 personnes

500 g fromage blanc
50 g farine
40 g sucre en poudre
3 oeufs
1 ou 2 zeste de citrons
½ c à café vanille
1 c à café levure
1 pincée de sel

Dans un bol, mélanger la farine et la levure.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre bien battus (batteur électrique)

Rajouter le zeste de citron et la vanille, rebattre, mettre au frais

Préchauffer le four 180°

Battre les blancs en neige avec du sel

Incorporer le fromage blanc au mélange jaunes d'oeufs-sucre, puis ajouter le mélange farine-levure

Bien mélanger, ajouter les blancs d'oeufs

Verser la pâte dans un moule avec papier sulfurisé

Faire cuire environ 20 mn à 180°

Le dessus du gâteau doit être brun