

Gâteau au fromage blanc léger et peu sucré

Dessert

6 portions

Prép. 20 min.

Cuiss. 30 min.

Total 50 min.

C'est un gâteau très léger et très digeste, peu sucré, qui termine sans surcharge un repas copieux Il peut se servir tiède à la sortie du four ou frais, avec ou sans coulis

Ingrédients

550 g fromage blanc

100 g sucre semoule

100 g Maïzena

4 Oeuf

1 citron bio

550 g fromage blanc

100 g sucre semoule

100 g Maïzena

4 Oeuf

1 citron bio

Préparation

1. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux et léger (battre électrique)

Ajoutez le zeste de citron, le fromage blanc, mélangez délicatement

Ajoutez la Maïzena et mélangez

Battez les blancs en neige bien fermes et ajoutez les à la préparation sans trop les casser, s'il y a des morceaux ce n'est pas grave !

Versez dans un moule à gâteau de 18-22 cm max, et cuire à 180°C pour 30 minutes, ne pas dépasser le temps de cuisson pour conserver le caractère moelleux

2. Vous pouvez mettre un peu plus de sucre, si vous aimez les gâteaux bien sucrés

Vous pouvez également ajouter au moment de servir un coulis de fruits

Tags

rapide

facile

cuisson au four

goûter

healthy

sans gluten

économique